



Technika Profi Due
Mechanika Profi Due

Bedienungsanleitung · Instruction Manual · Handleiding
Руководство по эксплуатации

ECM® Espresso Coffee Machines Manufacture GmbH
Dilsberger Straße 68, D-69151 Neckargemünd/Heidelberg
Telefon +49 6223-9255-0, Fax +49 6223-9255-25
info@ecm.de

www.ecm.de

Liebe Kundin, lieber Kunde

mit der **MECHANIKA & TECHNIKA PROFI DUE** haben Sie eine Espresso-Kaffeemaschine der absoluten Spitzenklasse erworben.
Wir danken Ihnen für Ihre Wahl und wünschen Ihnen viel Freude an Ihrer Maschine und vor allem natürlich an der Zubereitung von Espresso und Cappuccino in perfekter Qualität.
Wir bitten Sie, diese Bedienungsanleitung vor Gebrauch der Maschine sorgfältig durchzulesen und zu beachten.
Sollte der eine oder andere Punkt Ihnen nicht klar und verständlich sein, oder benötigen Sie weitere Informationen, so bitten wir Sie, vor der Inbetriebnahme mit Ihrem Händler Kontakt aufzunehmen.
Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Platz griffbereit auf, um bei eventuellen Problemen auf diese zurückgreifen zu können.

Dear customer,

with the **MECHANIKA & TECHNIKA PROFI DUE**, you have purchased an espresso coffee machine of the highest quality.
We thank you for your choice and wish you a lot of pleasure while preparing perfect espresso and cappuccino with your espresso coffee machine.
Please read the instruction manual carefully before using your new machine.
If you have any further questions or if you require any further information, please contact your local specialised dealer before starting up the espresso coffee machine.
Please keep the instruction manual within reach for future reference.

Geachte Klant,

met de **MECHANIKA & TECHNIKA PROFI DUE,** heeft u voor een topklasse espressomachine gekozen.
Wij danken u voor deze keuze en wensen u veel plezier met uw machine en uiteraard met het bereiden van de perfecte espresso en cappuccino.
Wij verzoeken u, deze handleiding vóór gebruik van het apparaat zorgvuldig door te lezen en in acht te nemen.
Mocht er iets niet duidelijk zijn, of wenst u aanvullende informatie, neem dan contact met de plaatselijke vakhandel op, alvorens het apparaat in gebruik te nemen.
Bewaar deze handleiding op een vaste, makkelijk bereikbare plaats om deze bij eventuele problemen snel bij de hand te hebben.

Уважаемый покупатель,

Приобретая кофемашину серия **MECHANIKA & TECHNIKA PROFI DUE,** вы покупаете высококлассную эспрессо машину.
Мы благодарим Вас за Ваш выбор и желаем получить удовольствие от приготовления идеального эспрессо и капучино на новой кофемашине.
Внимательно прочитайте инструкцию перед использованием кофемашины.
Если у Вас возникнут вопросы или вам понадобится дополнительная информация, пожалуйста, свяжитесь с Вашим региональным дилером до начала использования кофемашины.
Пожалуйста, сохраните инструкцию.

ECM Espresso Coffee Machines
Manufacture GmbH
Dilsberger Str. 68
D - 69151 Neckargemünd / Heidelberg
Deutschland / Germany /
Duitsland / Германия
Tel. +49 (0) 6223 - 9255- 0
Fax +49 (0) 6223 - 9255- 25
E-Mail / e-mail info@ecm.de
Internet www.ecm.de

(Stempel des Fachhändlers / dealer's mark/ stempel van plaatselijke vakhandel / Логотип дилера

09 - 2012

Technische Änderungen vorbehalten / Technical data subject to change without notice /
Technische wijzigingen voorbehouden / Может быть изменено без предупреждения

Verwendete Symbole / Used symbols / Gebruikte symbolen / символы, используемые

	Vorsicht! Wichtiger Sicherheitshinweis für den Bediener. Berücksichtigen Sie diese Hinweise um Verletzungen zu vermeiden.
	Achtung! Wichtiger Hinweis zur korrekten Bedienung der Maschine.

	Caution! Important notices on safety for the user. Pay attention to these notices to avoid injuries.
	Attention! Important notice for the correct use of the machine.

	Waarschuwing! Belangrijk voor de veiligheid van de gebruiker. Neem deze handleiding aandachtig door om letsel te voorkomen.
	Attentie! Belangrijk voor het juiste gebruik van de machine.

	Осторожно! Важная инфомация по безопасности. Пожалуйста, обращайте внимание на этот знак во избежание ожогов и других повреждений.
	Внимание! Важная информация по правильному пользованию кофемашиной

INHALT / INDEX / INHOUD / Содержание

Inhalt-deutsch

Index-English

Inhoud-Nederlands

Содержание- русский

1 LIEFERUMFANG

1 Filterträger mit 1 Auslauf
1 Filterträger mit 2 Ausläufen
1 Eintassensieb
1 Zweitassensieb
1 Blindsieb
1 Messlöffel
1 Tamper
1 Reinigungspinsel
1 Flexschlauch für Festwasseranschluss-Maschine 1/8 Zoll + 3/8 Zoll für Anschluss Wasserleitung

2 ALLGEMEINE HINWEISE

2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Sicherstellen, dass die Gerätespannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Anschluss der Maschine nur gemäß den in Kapitel 4 aufgeführten Hinweisen durchführen.
- Maschine nur an eine geerdete Steckdose anschließen und nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.
- Netzkabel nicht rollen oder knicken.
- Kein Verlängerungskabel und keine Mehrfachsteckdose verwenden.
- Maschine auf eine stabile und waagerechte Fläche stellen. Um eine waagerechte Aufstellung zu gewährleisten ggf. höhenverstellbare Gerätefüße anpassen.
- Maschine nicht auf heiße Flächen stellen.
- Die Maschine nicht ins Wasser tauchen, unter fließendes Wasser halten oder mit feuchten Händen bedienen.
- Maschine nur von handlungsfähigen Erwachsenen bedienen lassen.
- Maschine ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Wasseranschlussmaschinen bitte nur von autorisiertem Personal installieren lassen.
- Nicht im Freien betreiben bzw. äußeren Witterungseinflüssen oder Gefriertemperaturen aussetzen.
- Verpackung außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Nur Original-Ersatzteile verwenden.
- Maschine nicht mit kohlensäurehaltigem Wasser, sondern nur mit weichem Trinkwasser (bis 4° dH = Grad deutscher Härte) betreiben.
- Maschine nicht ohne Wasser betreiben.

Bestehen Unklarheiten oder sollten weitere Informationen erforderlich sein, bitten wir Sie, sich vor Inbetriebnahme der Maschine mit Ihrem autorisierten ECM Manufacture-Fachhändler oder unserem Zentralkundendienst in Verbindung zu setzen.

Unsere Geräte entsprechen den gültigen Sicherheitsbestimmungen.
Reparaturen oder Austausch einzelner Komponenten dürfen ausschließlich von autorisierten ECM Manufacture Service-Stellen durchgeführt werden. Ist das Stromkabel beschädigt, muss dieses umgehend von dem autorisierten Fachhändler bzw. von seinem gleichberechtigtem Servicepartner instandgesetzt werden, um eine Gefährdung auszuschließen / zu vermeiden.

Bei Nichtbeachtung übernehmen wir keinerlei Haftung und sind auch nicht regresspflichtig.
Autorisierte Service-Stellen außerhalb Europas können Sie bei uns erfragen.

	Bitte verwenden Sie bei Benutzung der Espressomaschine einen Wasserfilter / Wasserenthärter. Setzen Sie sich vor einer solchen Maßnahme mit Ihrem Fachhändler in Verbindung.

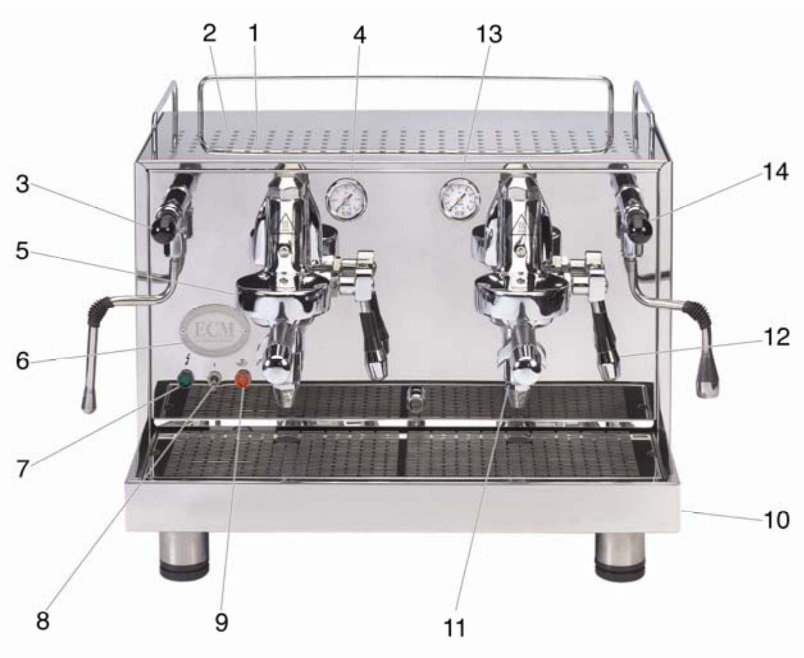
2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die MECHANIKA & TECHNIKA PROFI DUE darf nur für die Kaffeezubereitung, Heißwasser- und Dampfentnahme verwendet werden. Jegliche Benutzung für andere Zwecke ist seitens des Herstellers untersagt und zu unterlassen. Für Schäden, die auf nicht sachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, übernehmen wir keinerlei Haftung und sind auch nicht regresspflichtig.

	Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und in folgenden Bereichen vorgesehen: • Küchen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen; • Landwirtschaftlichen Betrieben; • Hotels, Motels oder anderen Unterkünften; • Unterkünften mit Frühstücksangebot.

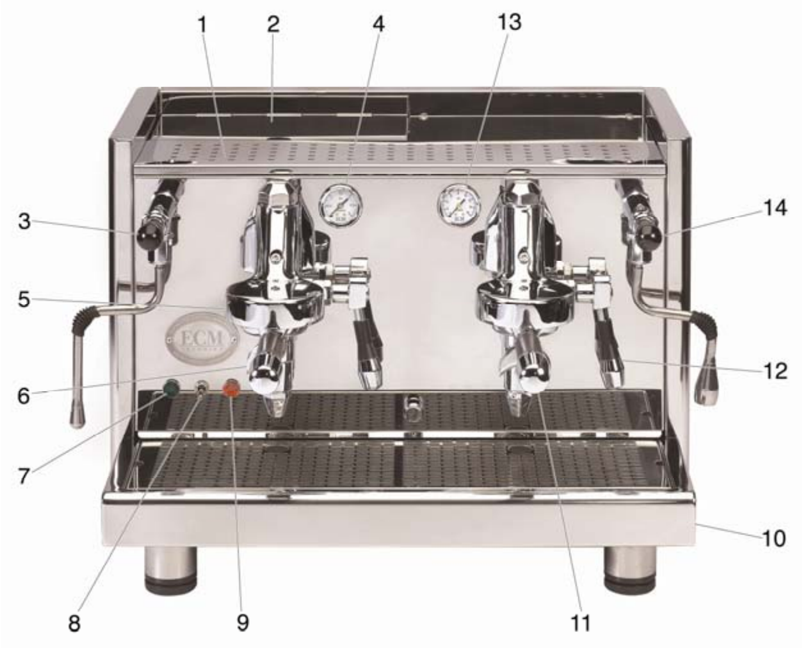
3 GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Geräteteile



Mechanika Profi Due

1. Tassenablage
2. Frischwasserbehälter (unter Tassenablage)
3. Griff Dampfventil mit Dampfrohr
4. Kesseldruckmanometer
5. Brühgruppe
6. Kaffeeauslauf
7. Kontrolllampe grün
8. Ein- und Ausschalter
9. Kontrolllampe orange
10. Wasserauffangschale
11. Filterträger
12. Brühgruppenbedienhebel
13. Pumpendruckmanometer
14. Griff Heißwasserventil mit Heißwasserrohr



Technika Profi Due

⚠	**Vorsicht!** Verletzungsgefahr: Folgende Geräteteile sind heiß oder können es werden: • Bereich der Hebelventile für Dampfentnahme und Heißwasserentnahme • Dampf- und Heißwasserrohr • Brühgruppe • Siebträger • Gehäuse: Oberseite und Seitenteile

3.2 Technische Daten

Spannung / Volt:	230 V (andere Spannungsarten auf Anfrage)
Leistung / Watt:	2.500 W
Wasserbehälter:	ca. 3,0 Liter
Abmessungen:	Mechanika Profi Due: B x T x H / 545 mm x 450 mm x 425 mm Technika Profi Due: B x T x H / 580 mm x 472 mm x 415 mm
Abmessungen mit Filterträger:	Mechanika Profi Due: B x T x H / 545 mm x 558 mm x 425 mm Technika Profi Due: B x T x H / 580 mm x 580 mm x 415 mm
Gewicht:	42 kg

4 INSTALLATION DER MASCHINE

ⓘ	Die Installation darf ausschließlich durch qualifiziertes Personal und gemäß den im Folgenden aufgeführten Anweisungen sowie in Einklang mit den gültigen Gesetzen erfolgen.

Im Folgenden werden Vorbereitung, Stromanschluss, Wasseranschluss und Abflussanschluss der Maschine erläutert.

4.1 Vorbereitungen zur Installation

ⓘ	• Maschine auf eine stabile und waagerechte Fläche stellen. Um eine waagerechte Aufstellung zu gewährleisten ggf. höhenverstellbare Gerätefüße anpassen. • Maschine nicht auf heiße Flächen stellen.

4.2 Stromanschluss

	• Sicherstellen, dass die Gerätespannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt. • Maschine nur an eine geerdete Steckdose anschließen und nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen. • Netzkabel nicht rollen oder knicken. • Kein Verlängerungskabel und keine Mehrfachsteckdose verwenden.

4.3 Anschluss an die Wasserversorgung

	Wichtig Überprüfen Sie, ob die Wasserleitung an ein Trinkwassernetz mit Betriebsdruck zwischen 0 und 1,5 bar angeschlossen ist. Sollte der Druck 1,5 bar überschreiten, verwenden Sie einen Druckminderer. Beachten Sie, dass die Wasserversorgung häufig nicht mit gleichbleibendem Druck erfolgt. Sobald eine zeitweise Überschreitung von 1,5 bar möglich ist, verwenden Sie einen Druckminderer.

Stellung „0“ Wassertank

Stellung „1“ Festwasser

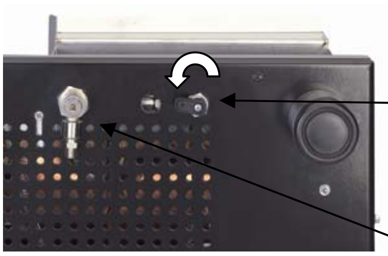


Gerät im Betrieb mit Festwasseranschluss

Schließen Sie den Wasseranschlussschlauch an den Wasseranschlussstutzen an und verschrauben Sie diesen (s. Abb. 1).

Beim Betrieb der Maschine mit Festwasseranschluss ist das Drehventil in die Richtung des Wasseranschlussstutzen zu drehen (s. Abb. 1). Der Wasseranschlussstutzen befindet sich im hinteren Bereich der Bodenplatte (s. Abb. 1). Zusätzlich ist der Schalter hinter der Wasserauffangschale auf Pos. 1 zu stellen (s. Abb. 2), damit der Frischwasserbehälter abgeschaltet und die Elektronik der Espressomaschine auf Festwasserbetrieb umgestellt wird. Bitte stellen Sie sicher, dass das Absperrventil an Ihrem Wasseranschluss, beim Festwasseranschluss-Betrieb, immer geöffnet ist.

Abb. 1



Drehventil in Festwasserposition

Schalter in Festwasserposition „1“

Wasseranschlussstutzen

Abb. 2



Gerät im Betrieb mit Wassertank

Beim Betrieb der Maschine mit Wassertank ist das Drehventil in die Richtung des Maschinenfußes zu drehen (s. Abb. 3). Zusätzlich ist der Schalter hinter der Wasserauffangschale auf Pos. 0 zu stellen (s. Abb. 4).

Abb. 3

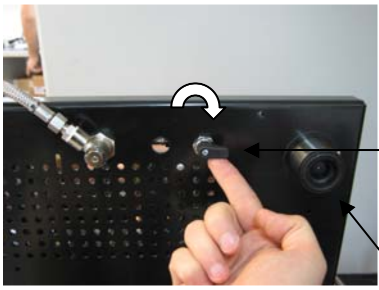
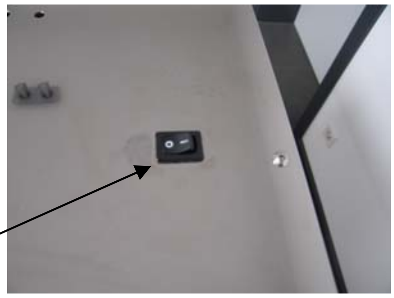


Abb. 4



Drehventil in Wassertankposition

Schalter in Wassertankposition „0“

Fuß der Maschine

Wichtig

- Der Anschluss der Maschine an die Wasserversorgung und die Installation eines Druckminderers darf ausschließlich durch Fachpersonal erfolgen.
- Zur Vermeidung einer vorzeitigen Verkalkung der Maschine empfehlen wir die Verwendung eines Wasserenthärters. Ein 8 l-Wasserenthärter (Art.-Nr. 89530) kann aus unserem Sortiment bestellt werden.

4.4 Installation eines Wasserabflusses

Standardmäßig wird das Restwasser durch regelmäßiges Entleeren der Wasserauffangschale durch den Benutzer entsorgt. Es gibt jedoch die Möglichkeit, nachträglich einen Direktanschluss an das Abflusssystem zu installieren.

Wichtig

Sollten Sie sich für einen Direktanschluss der Maschine an das Abflusssystem entscheiden, muss nachträglich eine Bohrung in den Boden der Wasserauffangschale vorgenommen werden. Diese Änderung kann durch entsprechendes Fachpersonal bzw. unseren Zentralkundendienst durchgeführt werden.

Schließen Sie einen Schlauch (Ø 15 mm) an das dafür vorgesehene Verbindungsstück auf der Unterseite und an einen vorher angebrachten Siphonabfluss an.

5 ERSTINBETRIEBNAHME

5.1 Erstinbetriebnahme

Lesen Sie vor Inbetriebnahme der Maschine die Bedienungsanleitung sorgfältig und vollständig durch.

Vor der Inbetriebnahme überprüfen, dass

- das Dampf- und Heißwasserventil geschlossen ist.
- die Maschine ausgeschaltet ist. (Der Metallkippschalter steht in unterer Position.)
- der Stecker nicht in die Steckdose eingesteckt ist.
- die Wasserauffangschale richtig eingesetzt ist.

Beginnen Sie jetzt mit der Inbetriebnahme der Maschine:

1. Bei Inbetriebnahme mit Wassertank: Tassenablage öffnen.
2. Bei Inbetriebnahme mit Wassertank: Den Wasserbehälter herausnehmen und gründlich reinigen.
3. Bei Inbetriebnahme mit Wassertank: Den Wassertank mit kalkarmen Frischwasser befüllen und die Tassenablage wieder schließen.

4. Den Stecker in die Steckdose einstecken und den Metall-Kippschalter auf Pos. „1“ (vgl. S.9) stellen. Jetzt ist die Maschine eingeschaltet.
5. Die grüne Kontrollleuchte leuchtet auf.
6. Die Pumpe läuft an und befüllt den Kessel der Maschine mit Frischwasser.
7. Sobald die Befüllung des Kessels beendet ist, erfolgt kein Pumpengeräusch mehr. Die orange Kontrollleuchte ist eingeschaltet. Bei Inbetriebnahme mit Wassertank: Sobald das Frischwasser im Wasserbehälter unter ein bestimmtes Niveau absinkt, schaltet die Maschine elektrisch ab und die Kontrollleuchte erlischt. Jetzt müssen Sie frisches Wasser nachfüllen. Die Maschine heizt automatisch auf.
8. Bei Inbetriebnahme mit Wassertank: Da für die Erstbefüllung des Kessels besonders viel Wasser gebraucht wird, muss der Wasserbehälter anschließend wieder mit Wasser befüllt werden.
9. Warten Sie bitte, bis das Kesseldruck-Manometer einen Wert von ca. 1,0-1,25 bar anzeigt.
10. Eine manuelle „Kesselentlüftung“ ist nicht notwendig, da bei der MECHANIKA & TECHNIKA PROFI DUE ein professionelles Anti-Vakuumventil eingebaut ist, das den Kessel während der Aufheizphase entlüftet.
11. Jetzt den Brühgruppenbedienhebel ganz nach oben stellen und ca. 250 ml Wasser entnehmen. Dadurch wird der Wärmetauscher befüllt und die Zirkulation des Wasserkreislaufes im Thermosyphonsystem gestartet.
12. Anschließend den Brühgruppenbedienhebel ganz nach unten stellen. Bei Inbetriebnahme von Wassertankmaschinen den Wasserbehälter neu befüllen.
13. Die Maschine ist jetzt betriebsbereit. Stellen Sie die Tassen auf das Tassenablageblech, damit diese immer vorgewärmt sind. Der Kaffeegenuss kann beginnen.

ⓘ	Die MECHANIKA & TECHNIKA PROFI DUE verfügt über eine Sicherung, die verhindert, dass das Gerät überfüllt. Es kann vorkommen, dass die Maschine bei der Erstinbetriebnahme, oder wenn eine große Menge Wasser über das Heißwasserventil entnommen wurde, nicht aufheizt. Bitte schalten Sie die Maschine in diesem Fall über den Ein- und Ausschalter kurz ein und aus.

6 BETRIEB DER MASCHINE

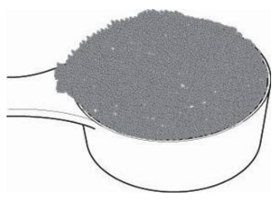
6.1 Vorbereitung der Maschine

Die ausgeschaltete Maschine wird wie folgt in Betrieb genommen:
1. Bei Inbetriebnahme mit Wassertank: Wassertank befüllen.
2. Bei Inbetriebnahme von Wasseranschlussmaschinen darauf achten, dass immer Wasserdruck in der Leitung ist.
3. Überprüfen Sie, ob genug Wasser im Wasserbehälter ist.
4. Schalten Sie jetzt die Maschine ein (Schalter auf „1“).
5. Warten Sie, bis das Manometer einen Wert von ca. 1,0-1,25 bar anzeigt.
6. Die Aufheizzeit dauert in der Regel je nach Umgebungstemperatur ca. 25 Minuten.
7. Jetzt ist die Maschine betriebsbereit.
8. Vor der ersten Kaffeezubereitung kurz den Brühgruppenbedienhebel mit eingespanntem Filterträger ganz nach oben stellen und etwas heißes Wasser durchlaufen lassen. Dadurch wird der Filterträger optimal erwärmt.

ⓘ	Der Filterträger sollte am besten in die Brühgruppe eingespannt bleiben, damit er immer warm bleibt.

6.2 Zubereitung von Kaffee

Verwenden Sie bitte den Filterträger mit 1 Auslauf und das entsprechende kleinere Sieb (Eintassensieb) für die Zubereitung einer Tasse und den Filterträger mit 2 Ausläufen und dem großen Sieb (Zweitassensieb) für die Zubereitung von zwei Tassen. Es ist wichtig, dass das jeweilige Sieb fest in den Filterträger eingesetzt ist.
Befüllen Sie das jeweilige Sieb mit Kaffeemehl mit der richtigen Mahlung für Espresso bzw. Café Crème. Verwenden Sie etwa einen **gestrichenen** Messlöffel (ca. 7 g) pro Tasse.
Bitte überfüllen Sie den Messlöffel nicht, wie abgebildet!



Jetzt drücken Sie das Kaffeemehl mit dem mitgelieferten Tamper etwas an. Üben Sie dabei nicht zu viel Druck aus. Setzen Sie den Siebträger fest in die Gruppe ein.

Stellen Sie die Tasse unter den Kaffeeauslauf (bei Zubereitung von 2 Tassen jeweils eine Tasse unter jeden Kaffeeauslauf).
Jetzt stellen Sie den Brühgruppenbedienhebel nach oben und die Kaffeezubereitung beginnt. Das Frischwasser aus dem Expansionsventil wird während der Kaffeezubereitung über den Wassertankadapter zurückgeleitet. Wenn die Tasse gefüllt ist, muss der Brühgruppenbedienhebel wieder nach unten gestellt werden.
Aus der unteren Öffnung des Brühgruppenzylinders entladen sich Restdruck/Restwasser in die Wasserauffangschale. Auf dem Pumpendruckmanometer können Sie den Brühdruckaufbau verfolgen. Ist das Kaffeemehl zu grob, kann kein Brühdruck über 9 bar aufgebaut werden.
Hinweis: Nach Beendigung des Brühvorgangs zeigt das Manometer noch einen gewissen Restdruck an. Erst bei erneuter Kaffeezubereitung können Sie den Druckaufbau wieder verfolgen.
Wird der Brühgruppenbedienhebel nach der Kaffeezubereitung nicht ganz nach unten gestellt, spritzen bei Herausnahme des Filterträgers aus der Kaffeebrühgruppe Heißwasser und Kaffeesud. Dies kann zu Verletzungen führen.

- Ein optimales Kaffee-Ergebnis ist nur mit frisch gemahlenem Kaffee möglich. Hierzu sollten Sie eine Profi-Mühle verwenden. In unserem Sortiment finden Sie einige professionelle Mühlen in kompakter Form.
- Zum Anpressen des Kaffeemehls empfehlen wir Edelstahl-Tamper mit 58 mm Durchmesser.

6.3 Heißwasserentnahme

1. Geeignetes Gefäß (mit wärmeisoliertem Haltegriff) unter das Heißwasserrohr halten.
2. Jetzt können Sie sprudelndes Wasser (z. B. für Tee) entnehmen.

Bei ausgeschalteter Maschine kann mehr Heißwasser entnommen werden.
Die Maschine muss jedoch zur Heißwasserentnahme nicht zwingend ausgeschaltet werden.

Vorsicht!
Die Heißwasserdüse am Ende des Auslassrohres in das Gefäß halten, damit Verletzungen durch Heißwasserspritzer vermieden werden.

6.4 Dampfentnahme

Die MECHANIKA & TECHNIKA PROFI DUE ermöglicht die Erzeugung von Dampf zum Erhitzen oder Aufschäumen von Flüssigkeiten, wie z.B. Milch oder Glühwein. Sie ist eine professionelle Espressomaschine in kompakter Form und hat ein enormes Dampfvolumen. Dies bedeutet, dass Sie innerhalb weniger Sekunden Milchschaum zubereiten können. Beachten Sie deshalb die untenstehenden Punkte, damit die Milch nicht durch zu lange Dampfentnahme zum Kochen gebracht wird, da der Milchschaum sonst zerfällt.

1. **Wichtig:** Dampfventil für ca. 5 Sekunden öffnen, damit das Kondenswasser entfernt wird und Sie einen trockenen Dampf erhalten.
2. Dampfdüse (sie befindet sich am Endstück des Dampfrohres) in die Flüssigkeit eintauchen.
3. Dampfhahn wieder öffnen.
4. Flüssigkeit erwärmen und/ oder aufschäumen.
5. Nach dem Aufschäumen oder Erhitzen, kurz Dampf in die Wasserauffangschale ablassen, um ein Verkleben der Öffnungen in der Dampfdüse zu vermeiden.

Verletzungsgefahr
Düse immer unter der Oberfläche der Flüssigkeit halten, damit es nicht zu Spritzern kommt.

Wichtig
Dampfdüse und Dampfrohr nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch reinigen, damit eventuelle Flüssigkeitsreste sofort beseitigt werden und nicht verhärten.

Verletzungsgefahr
Bei der Reinigung ist Hautkontakt mit dem Dampfrohr unbedingt zu vermeiden.

7 REINIGUNG UND WARTUNG

Eine regelmäßige und sorgfältige Pflege ist für die Leistung, Lebensdauer und Betriebssicherheit Ihrer Maschine sehr wichtig.

Vorsicht!
Vor der Reinigung die Maschine immer ausschalten (Netzschalter in unterer Position), den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen (mindestens 30 Minuten).

7.1 Allgemeine Reinigung

Tägliche Reinigung:
Reinigen Sie Filterträger, Siebe, Wasserbehälter, Wasserauffangschale, Tropfblech der Wasserauffangschale, Messlöffel und Tamper täglich mit warmem Wasser und/oder einem lebensmittelechten Spülmittel.
Säubern Sie das Duschensieb und die Gruppendichtung im unteren Bereich der Kaffeebrühgruppe von sichtbarer Verschmutzung ohne diese Teile zu entnehmen.

Reinigung je nach Erfordernis:
Reinigen Sie Dampf- und Warmwasserventil nach jedem Gebrauch.
Säubern Sie das Außengehäuse bei abgeschalteter und abgekühlter Maschine.

Zur Reinigung weiches angefeuchtetes Tuch verwenden.
Auf keinen Fall Scheuermittel oder chlorhaltiges Reinigungsmittel einsetzen!

Entleeren Sie die Wasserauffangschale rechtzeitig. Warten Sie nicht bis diese randvoll ist.

7.2 Reinigung und Entfettung der Brühgruppe

Gruppenreiniger in Tabletten- und Pulverform zur bequemen Reinigung und Entfettung der Brühgruppe ist bei uns erhältlich. Die Gruppenreinigung mit den Reinigungstabletten kann wöchentlich durchgeführt werden. Das Gruppenreinigungspulver ist etwas stärker lösend, daher ist eine Entfettung der Brühgruppe im 2-wöchentlichen Abstand bzw. im wöchentlichen Abstand mit der halben Beutelmenge ausreichend.
Die Reinigung erfolgt mittels dem im Lieferumfang enthaltenen Blindsieb wie folgt:

1. Heizen Sie die Maschine auf.
2. Setzen Sie das Blindsieb in den Filterträger.
3. Legen Sie eine Reinigungstablette in das Blindsieb ein bzw. geben Sie das Reinigungspulver in das Blindsieb.
4. Setzen Sie den Filterträger ein.
5. Betätigen Sie den Brühgruppenbedienhebel, damit sich das Blindsieb mit Wasser befüllt.
6. Lassen Sie den Reiniger einwirken, indem Sie den Brühgruppenbedienhebel nicht ganz nach unten legen, sondern nur bis zur Hälfte.
7. Nach ca. 1 Minute den Hebel ganz nach unten drücken, so werden aus dem Zylinder unter der Brühgruppe das Fett bzw. die Öle abgelassen.
8. Wiederholen Sie die Punkte 5-7 mehrmals, bis aus dem Zylinder der Brühgruppe wieder klares Wasser ausläuft.
9. Filterträger mit Blindsieb entnehmen, mit frischem Wasser ausspülen, anschließend wieder einsetzen.
10. Betätigen Sie den Brühgruppenbedienhebel für ca. 1 Minute, dann wieder ganz nach unten drücken.
11. Entnehmen Sie den Filterträger und wiederholen Sie Punkt 10. Danach ist die Brühgruppe wieder einsatzbereit.

Vorsicht!
Während der Reinigung mithilfe des Blindsiebs kann es zu heißen Wasserspritzern kommen.

7.3 Entleerung des Kessels

Bei Wassertankbetrieb

1. Aufheizen lassen bis das Gerät ausreichenden Druck erreicht hat (ca. 1,25 bar).
2. Gerät ausschalten

3. Heißwasserventil öffnen

Somit können Sie 95% des Kesselinhaltes entleeren.

Bei Wasseranschlussbetrieb

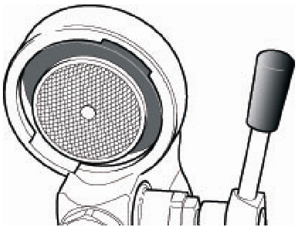
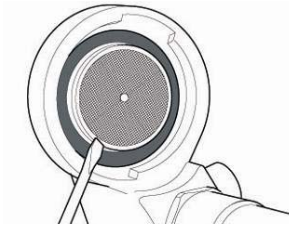
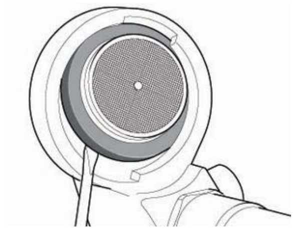
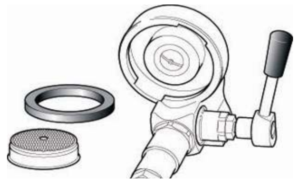
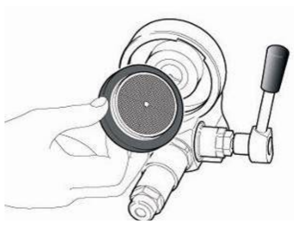
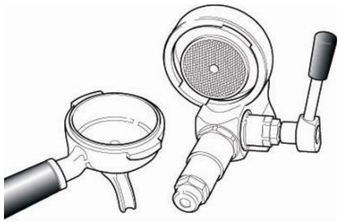
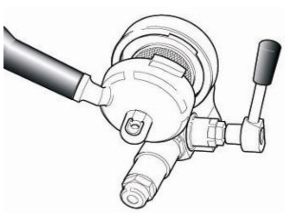
1. Aufheizen lassen bis das Gerät ausreichenden Druck erreicht hat (ca. 1,25 bar).
2. Bitte das Gerät vom Festwasseranschluss trennen
3. Gerät ausschalten
4. Heißwasserventil öffnen

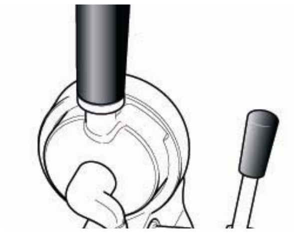
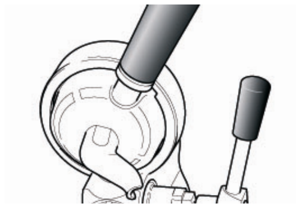
7.4 Kleine technische Servicearbeiten

Austausch der Gruppendichtung (Gruppendichtung (Art.-Nr. C449900229) und Duschensieb (Art.-Nr. C519900103) sind gleichzeitig auszuwechseln)

1. Maschine abschalten (den Metall-Kippschalter auf „0“ stellen) und den Netzstecker ziehen
2. Dampfventilhebel in die obere Position bringen und allen Dampf ablassen. Den Hebel wieder nach unten kippen.
3. Maschine auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Im Folgenden wird die weitere Vorgehensweise dargestellt (siehe Abbildungen):

1. Brühgruppe zu Beginn 	2. Flachschraubenzieher wird am Duschensieb angesetzt, um diese und die Dichtung auszuhebeln 	3. Duschensieb und Dichtung sind jetzt fast herausgehebelt 
4. Duschensieb und Dichtung aus der Brühgruppe entnehmen 	5. Jetzt die neuen Teile vorbereiten (die abgerundete Seite der Gruppendichtung mit ECM-Aufdruck nach oben zur Brühguppe) 	6. Gruppe mit Bürste reinigen. Duschensieb fest in die Dichtung einpassen 
7. Mit der Hand das Duschensieb mit der Dichtung einsetzen 	8. Filterträger ohne Sieb nehmen 	9. Die Einhebelung zur richtigen Befestigung beginnt 

10. Solange hebeln bis Duschensieb mit der Dichtung richtig sitzt	11. Jetzt kann der Filterträger mit Sieb problemlos fest eingesetzt werden	12. Die Brühgruppe ist wieder einsatzbereit
		

Die Maschine wieder, wie auf Seite 11 dieser Bedienungsanleitung beschrieben, in Betrieb nehmen.

Die Dampfauslaufdüse ist verstopft
Die Löcher der Dampfdüse vorsichtig mit einer Nadel oder Büroklammer säubern.
Das Endstück des Dampfrohres kann hierzu auch abgeschraubt werden.

ⓘ	**Wichtig** Die kleine Dichtung zwischen Düse und Gewinde nicht verlieren! (Art.-Nr. P6002.1)

Die Düse anschließend wieder anschrauben.

8 TRANSPORT UND LAGERUNG

8.1 Verpackung

Die MECHANIKA & TECHNIKA PROFI DUE wird in einem Karton durch eine Kunststoffhülle geschützt geliefert. Nur Versand auf Palette möglich.

⚠ ⓘ	**Vorsicht!** Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. **Wichtig** Verpackungsmaterial für eventuellen Transport unbedingt aufbewahren.

8.2 Transport

ⓘ	• Gerät ausschließlich aufrecht, wenn möglich auf Palette, transportieren. • Gerät in Verpackung nicht kippen oder auf den Kopf stellen. • Maximal drei Verpackungseinheiten übereinander stapeln. • Keine anderweitigen schweren Gegenstände auf die Verpackung stapeln. • Wenn möglich das Gerät entleert transportieren

8.3 Lagerung

ⓘ	• Maschine ordnungsgemäß verpackt in trockener Umgebung lagern. • Höchstens drei Verpackungseinheiten übereinander lagern. • Keine anderweitigen schweren Gegenstände auf die Verpackung stapeln. • Den Kesselinhalt vorher entleeren.

9 ENTSORGUNG

WEEE Reg.-Nr.: DE69510123

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2002/96/EG und ist laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) registriert.

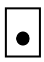
10 CE-KONFORMITÄT

CE Konformität

Dieses Produkt entspricht folgenden Richtlinien für

Maschine:	2006/42/EG
Niederspannung:	2006/95/EG
EMC:	2004/108/EG
PED:	97/23/EG
EN-Normen:	EN 292-1, EN 292-2, EN 60335-1, EN 60335-2-15 oder EN 60335-2-75, EN 55014, EN 61000-3, EN 61000-4, ENV 50141, EN 55104

11 RATSCHLÄGE UND PROBLEMLÖSUNGEN

Problem	Mögliche Ursache	Behebungsvorschläge
Wenig oder keine Crema auf dem Kaffee	Mahlung zu grob	Der Kaffee feiner mahlen, Kaffeemehl fester anpressen, Brühdruck reduzieren
	Kaffeemischung zu alt	Frischen Kaffee verwenden
	Zuviel Chlor im Wasser	Chlorfilter einsetzen
	Zu wenig Kaffeemehl	Die richtige Kaffeemenge verwenden: Ca. 7 g pro Tasse
	Duschsieb verschmutzt	Gruppenreinigung durchführen
Kaffee “tröpfelt” nur	Mahlung zu fein	Mahlung gröber stellen, Kaffeemehl nur leicht anpressen, Brühdruck erhöhen
	Zuviel Kaffeemehl	Ca. 7 g pro Tasse verwenden
Wenig “Körper”	Grobe Mahlung	Mahlung feiner stellen
	Alter Kaffee	Frischen Kaffee nehmen
	Zu wenig Kaffeemehl	Ca. 7 g pro Tasse verwenden
	Duschplatte verschmutzt	Duschplatte reinigen
Schaum statt Crema	Ungeeigneter Kaffee	Andere Mischung einsetzen
	Mahlgrad der Mühle nicht passend für die verwendete Kaffeemischung	Mühle neu einstellen (Beim Wechseln der Kaffeemischung Mahlgrad verändern notwendig)
Maschine ist eingeschaltet, aber nimmt den Betrieb nicht auf	Orange Kontrollleuchte ist aus: Es ist nicht genug Wasser im Frischwasserbehälter	Wasser nachfüllen
	Wasser wurde nachgefüllt, orange Kontrollleuchte ist aus	Gerät aus- und einschalten Kontrollieren, ob der Schwimmer im Wassertank in der richtigen Position sitzt. (Die Seite des Schwimmers mit dem Magnetpunkt sollte zur Innenseite der Maschine zeigen. Der Schwimmer selbst sollte mit dem Magnetpunkt nach unten eingesetzt sein.) 
	Wassertank nicht richtig eingesetzt	Den Wassertank richtig einsetzen
Siebträger/ Brühgruppe tropft	Siebträger nicht richtig eingesetzt	Siebträger richtig einsetzen
	Gruppendichtung defekt	Gruppendichtung und Duschensieb tauschen

Das Gerät wird über einen längeren Zeitraum nicht benutzt. Wir empfehlen..
.. eine Gruppenreinigung durchzuführen (genaue Anleitung Seite 13). Den Filterträger danach nicht mehr in die Gruppe einspannen.

.. den Kessel zu entleeren. Stellen Sie bei der betriebsbereiten Maschine den Schalter auf „0“, um das Gerät auszuschalten und öffnen Sie das Heißwasserventil. Das Kesselwasser wird nun durch den Druck im Heizkessel über das Heißwasserrohr entleert. Den Heißwasserhahn nach der Entleerung des Kessels wieder schließen. Die Wiederinbetriebnahme ist genauso wie die Erstinbetriebnahme durchzuführen.

Ratschläge zur richtigen Milchaufschäumung

- Verwenden Sie, wenn möglich, frische kalte Milch mit 1,5 % oder 3 % Fettgehalt. Auch H-Milch ist bestens geeignet, falls Sie diese bevorzugen.
- Verwenden Sie einen Krug (am besten aus Metall) mit einem Volumen von mindestens 0,5 l. Dieser Behälter sollte nicht zu breit sein, sondern eher etwas schmaler und höher.
- Öffnen Sie den Dampfhahn für ca. 5 Sekunden, damit das Kondenswasser entfernt wird und Sie einen trockenen Dampf erhalten.
- Halten Sie den mit ca. 1/3 Milch gefüllten Krug unter das Dampfrohr und tauchen Sie dieses in der Mitte des Kruges bis unter die Oberfläche der Milch ein.
- Jetzt langsam das Hebelventil in die obere Position bringen. Der Dampf strömt in die Milch.
- Den Krug stillhalten.
- Nach kurzer Zeit bemerkt man einen Sog im Krug. Die eigentliche Schäumung setzt ein. Den Krug mit Ansteigen der Milch nach unten ziehen. Die Dampfdüse muss immer unter der Oberfläche der schäumenden Milch bleiben.
- Sobald die gewünschte Menge erreicht ist, die Dampfdüse kurz ganz in den Krug eintauchen und den den Dampfventilhebel wieder zurückkippen.

ⓘ	Milchproteine „schäumen“ bis ca. 77°C. Ist dieser Temperaturpunkt überschritten, schäumt die Milch nicht mehr.

- Sollten Sie nicht alle Milch verbraucht haben, können Sie die Restmilch im Krug im Nachhinein noch einmal aufschäumen.
- Ein kleiner Ratschlag: Wenn die Milchaufschäumung beendet ist, den Krug ein klein wenig schütteln, damit die eventuell im Schaum vorhandenen großen Milchblasen an die Oberfläche kommen und der Schaum kompakt wird.
- Nach dem Aufschäumen kurz Dampf in die Wasserauffangschale ablassen, um eine Verklebung der Öffnungen in der Dampfdüse zu vermeiden.

12 EMPFOHLENES ZUBEHÖR

- Blindsieb zur Gruppenreinigung (im Lieferumfang enthalten)
- Reinigungssmittel zur Gruppenreinigung mit Blindsieb (im Fachhandel und bei uns erhältlich) (Art.-Nr. PAV9001034 oder 89450)

Für ein perfektes Kaffee-Ergebnis benötigt man außer dem richtigen Kaffee eine gute Espressomaschine und Mühle. Mit unseren professionellen Espressomaschinen und Mühlen haben Sie die beste Voraussetzung, dieses Ergebnis zu erzielen.
Mit der Kaffeesudschublade komplettieren Sie Ihre Espressomaschine und Mühle zu einem perfekten Set.



Mühle Casa



Mühle Casa Speciale



Kaffee-Sudschublade



Tamper, plan oder konvex



Filterträger Gran Crema



Gruppenreinigungs-
tabletten



Gruppenreiniger



Tamper-Station



Wandhalterung (ohne Zubehör)

1 PRODUCT DELIVERY

1 filter holder 1 spout
1 filter holder 2 spouts
1 filter 1 cup
1 filter 2 cups
1 blind filter
1 measuring-spoon
1 coffee tamper
1 instruction manual
1 cleaning brush
1 flexible hose for fresh water supply: 1/8 “ connection for machine + 3/8 “ for connection waterpipe

2 GENERAL ADVICE

2.1 General safety notes

- Make sure that the local main supply voltage corresponds to the information given on the type plate on the front panel of the espresso machine.
- Carry out the installation of the machine according to the instruction in chapter 4.
- Plug the machine into a grounded socket only and do not leave it unattended.
- Do not roll or bend the power cord.
- Do not use an extension cord/ do not use a multiple socket.
- Place the machine on an even and stable surface. You can regulate the height of the machine by adjusting the feet of the machine.
- Never place the machine on hot surfaces.
- Never immerse the machine in water; do not operate the machine with wet hands
- The machine should only be used by experienced adult persons.
- The machine is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not expose the machine to inclement weather (frost, snow, rain) and do not use it outdoors.
- Keep the packing out of the reach of children.
- Only use original spare parts.
- Do not operate the machine with carbonated water, but with soft potable water.
- Do not operate the machine without water.

If you have any further questions or if you require any further information, please contact your specialised dealer before starting up the espresso coffee machine.
Our machines comply with the relevant safety regulations.
Any repairs or changes of single components must be carried out by an authorised specialty dealer. **If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.**

In case of non-observance the manufacturer does not assume liability and is not liable to recourse.
Ask for authorised service points outside Europe. See page 1 for your specialised dealer’s contact details.

Important
When necessary, make use of a water softener / water filter cartridge in order to reach an adequate hardness level. If these measures are insufficient, a prophylactic descaling of the machine may be required. Contact your specialised dealer **before** undertaking this measure.

2.2 Proper use

The MECHANIKA & TECHNIKA PROFI DUE may be used only for the preparation of coffee, hot water and steam. The machine is not intended for commercial use.
Use of the machine other than for the above mentioned purpose is strictly prohibited. The manufacturer cannot be held responsible for damages due to unsuitable use of the machine and is not liable for recourse.

ⓘ	This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: • staff kitchen areas in shops, offices and other working environments • farm houses • by clients in hotels, motels and other residential type environments • bed and breakfast type environments

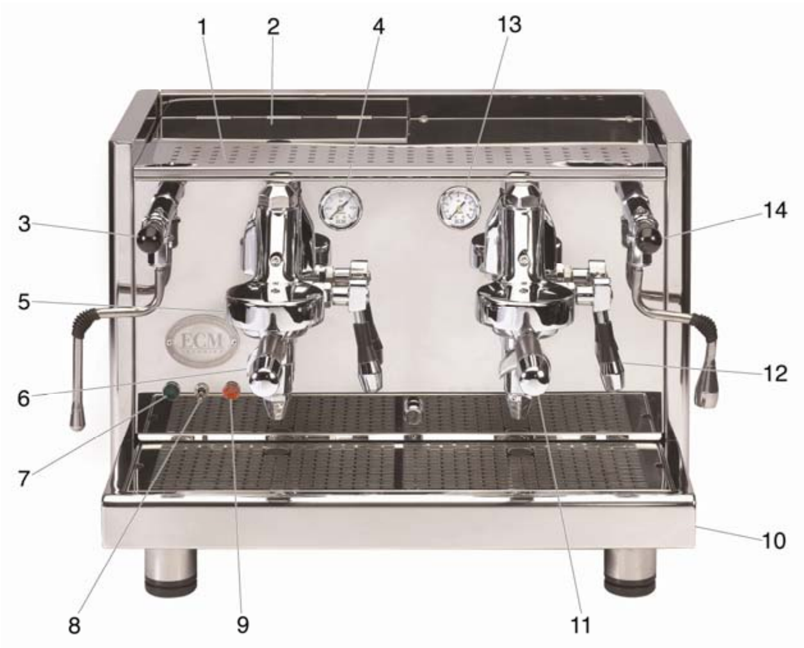
3 MACHINE DESCRIPTION

3.1 Machine parts



Mechanika Profi Due

1 Cup heater
2 Fresh water tank (under the cup heater)
3 Steam lever valve
4 Boiler pressure gauge
5 Brew group
6 Filter holder spout
7 Green control lamp
8 ON/OFF switch
9 Orange control lamp
10 Drip tray
11 Filter holder
12 Brew group lever
13 Pump pressure gauge
14 Hot water lever valve



Technika Profi Due

	Caution! Danger of injury: The following parts are hot or may become hot: • area around the water lever valves • steam and hot water tube • filter holder • brew group • body (upper part and side frames)

3.2 Technical data

Voltages:	EU: 230 V UK: 230 V New Zealand: 230 V Australia: 230 V US: 115 V
Frequency:	EU: 50 Hz UK: 50 Hz New Zealand: 50 Hz Australia: 50 Hz US: 60 Hz
Power:	2,500 W
Water tank:	approx. 3.0 l
Measurements:	Mechanika Profi Due: w x d x h / 545 mm x 450 mm x 425 mm Technika Profi Due: w x d x h / 580 mm x 472 mm x 415 mm
Measurements with filter holder:	Mechanika Profi Due: w x d x h / 545 mm x 558 mm x 425 mm Technika Profi Due: w x d x h / 580 mm x 580 mm x 415 mm
Weight:	42 kg

4 MACHINE INSTALLATION

	The installation is to be carried out exclusively by qualified specialists and according to the following instructions and in compliance with valid laws.

The following chapters deal with the preparation of the machine, its electrical connection, water supply connection and drain connection.

4.1 Preparation for installation

	• Place the machine on an even and stable surface. You can regulate the height by adjusting the feet of the machine. • Never place the machine on hot surfaces.

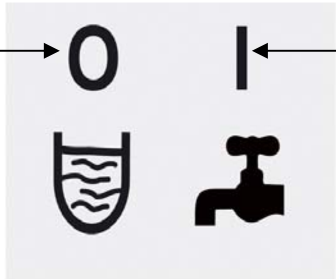
4.2 Electrical connection

	• Make sure that the local main supply voltage corresponds to the information given on the type plate on the front panel of the espresso machine. • Plug the machine into a grounded socket only and do not leave it unattended. • Do not roll or bend the power cord. • Do not use an extension cord/ do not use a multiple socket.

4.3 Water supply connection

ⓘ	**Important** Make sure that the water supply installation is connected to a potable water supply with an operating pressure ranging from 0 to 1.5 bar. In case of an operating pressure of more than 1.5 bar, use a pressure regulator. Please note that often the pressure of the water supply varies. If the water supply pressure temporarily exceeds 1.5 bar, use a pressure regulator.

Position “0”: water tank



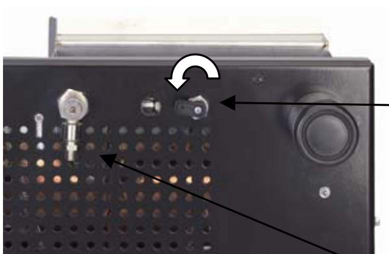
Position “1”: direct water supply

Machine in use with direct water connection

Connect the water connecting hose to the water supply adapter (image 1).

When using the machine with direct water connection, please turn the valve to the side of the water supply adapter (image 1). The water supply adapter is located beneath the bottom of the drip tray (image 1). Additionally, place the switch behind the drip tray into position “1” (image 2). Please make sure that your water tap is always open during water connection usage so that the machine never runs out of water!

image 1



Valve in position for operating machine with direct water connection

Place switch into position “1” for direct water connection

Water supply adapter

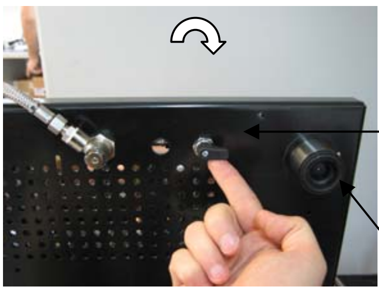
image 2



Machine in use with water tank

When using the machine with water tank, please turn the valve into the direction of the machine foot (image 1). Additionally, place the switch behind the drip tray into position “0” (image 4).

image 3

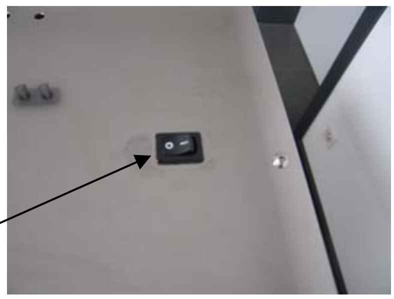


Valve in position for operating machine with water tank

Place switch into position “0“for operating machine with water tank

Machine foot

image 4



Important

- Please make sure that only experienced specialists are connecting the machine at the water-supply and installing a pressure regulator.
- To avoid calcification of the machine a water-softener is recommended. An 8l-water-softener (art.-nr. 89530) is available in the ECM range of products.

4.4 Installation of a drain hose

Usually, the user has to empty the drip dray regularly to dispose of the waste water. But there is also the possibility to install a direct connection of the machine to the drain system.

Important

- In case you should decide on a direct connection of the machine to the drain system, a hole has to be drilled in the bottom of the drip tray. This alteration can be carried out by authorised specialists or by ECM Manufacture service.
- Connect a hose (Ø 15 mm) to the designated connector on the bottom side of the machine and to a preinstalled siphoned drain.

5 FIRST USE

5.1 First use

Read the instruction manual carefully prior to operating the machine.

Prior to starting the machine, check if:

- the steam and hot water valves are closed.
- the machine is switched off. (Power switch in lower position.)
- the power cord is disconnected.
- the drip tray is inserted accurately.

Now you can start up your machine:

1 Machine in use with watertank: Take out the water tank and rinse it thoroughly.
2 Fill the water tank with fresh water deficient in lime, and place it back into the water tank guides and close the cup warmer tray again.
3 Insert the plug into the wall socket. Turn the power switch to “1”. The machine is now on.
4 The green control lamp lights up.
5 The pump will fill the boiler of the machine with fresh water.
6 As soon as the boiler is filled, there will be no more pump noise; the orange control lamp is now on. Water tank machines: As soon as the fresh water sinks down to a certain level in the fresh water tank, the machine is switched off and the light of the orange control lamp switches off. Now refill fresh water. The machine heats up automatically.
7 Water tank machines: Because a large amount of water is required for the first filling of the boiler, the water tank has to be refilled with fresh water.
8 Wait until the boiler pressure gauge indicates approx. 1.0-1.25 bar.
9 A manual “boiler ventilation” is not necessary because the MECHANIKA & TECHNIKA PROFI DUE is equipped with a professional depression valve that ventilates the boiler during the heating-up phase.
10 Move the group lever into the upper position and dispense approx. 250 ml of water. This way, the heat exchanger will be filled with water and the circulation of the water in the thermosyphon system begins.
11 Move the group lever into the lower position. Water tank machines: Refill the water tank.
12 The machine is now ready for use. Put the cups on the cup heater tray in order to preheat them.

The MECHANIKA & TECHNIKA PROFI DUE has a fuse to prevent the machine from overfilling.
It is possible that the machine does not heat up when using it for the first time or when dispensing large quantities of water through the hot water valve. In this case please switch the machine off and on.

6 USE OF THE MACHINE

6.1 Preparation of the machine

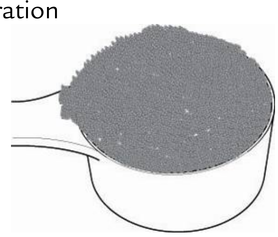
The switched off machine is to be placed into operation as follows:

1 Water tank machines: Fill water into the water tank.
2 Turn the machine on (power switch in position “1”).
3 Wait until the pressure gauge indicates approx. 1.0-1.25 bar.
4 Depending on the ambient temperature, the heat-up phase is approx. 25 minutes.
5 The machine is now ready for use.
6 Insert the filter holder and move the brew group lever into the upper position and release some hot water. This way the filter holder will be completely heated.

It is recommended to leave the filter holder in the brew group, keeping it warm for an optimal coffee dispension temperature.

6.2 Preparing coffee

Use the filter holder with 1 spout and the correspondent filter (1 cup) for the preparation of 1 cup. Use the filter holder with 2 spouts and the big filter (2 cups) for the preparation of 2 cups. Make sure that the filter is firmly locked into the filter holder. Fill the finely ground coffee into the filter.
Use **1 level measuring-spoon** of coffee for each cup (approx. 7 g).
Do not overfill the measuring-spoon, as shown in the figure on the right!
Compress the ground coffee with the tamper. Clamp the filter holder firmly into the brew group.



Place the cup under the spout of the filter holder (for the preparation of 2 cups, put 1 cup under each spout).
Move the group lever into the upper position. During coffee preparation, the overpressure is channeled back over the water tank adapter. When the cup is filled, move the group lever into the lower position.
The remaining pressure/water will be discharged into the drip tray by the lower part of the infusion cylinder.
The pump pressure can be read on the pump pressure gauge. If the coffee powder is too coarse, a brewing pressure over 9 bars is not possible.
Advice: After the brewing process, the gauge still indicates a certain pressure. Only when preparing another cup of coffee the buildup of pressure is visible again.

If the group lever is not moved into the lower position properly, hot water and grounds will squirt out of the brew group while taking out the filter holder. This may cause injuries.

- **Only freshly ground coffee allows for an optimal coffee result. Therefore, use a professional coffee grinder. In our assortment you will find several professional and compact coffee grinders.**
- We recommend to use a stainless steel tamper with a diameter of 58 mm for optimum tamping.

6.3 Dispensing of hot water

1 Place an adequate water container (with a heat-insulated handle) under the hot water dispenser. After having moved the power switch into the lower position, you can dispense water (e. g. for tea) by opening the hot water lever.
2 After dispensing water, switch the machine on again. The boiler will be filled with fresh water automatically.

When the machine is switched off, more hot water can be dispensed.
However, one does not necessarily have to switch off the machine for dispensing hot water.

Caution!
Place the nozzle of the dispenser into the water container in order to avoid injuries due to hot water sprayings.

6.4 Dispensing of steam

The MECHANIKA & TECHNIKA PROFI DUE make it possible to generate large amounts of steam in order to heat or froth beverages, e. g. milk or punch. It is a professional and compact espresso coffee machine with an enormous

steam volume. Therfore, within a few seconds you can prepare milk froth. Please pay attention to the instructions below. Do not bring the milk to a boil, otherwise frothing milk will not be possible.

1 **Important:** In order to get the best result when frothing milk, open the steam lever for approx. 5 seconds to release the condensation water in the pipe.
2 Immerse the steam nozzle (at the end of the steam dispenser) in the milk.
3 Re-open the steam handle / steam lever.
4 Heat and/or froth the liquid.
5 After frothing or heating, release the steam into the drip tray to keep the holes of the steam nozzle clean.

Risk of injury
Always keep the steam nozzle underneath the surface of the liquid while heating or frothing in order to avoid sprayings.

Important
Clean the steam nozzle and the steam dispenser after every application with a non-abrasive, damp cloth; this removes possible liquid residues.

Risk of injury
Avoid skin contact with the steam dispenser while cleaning!

7 CLEANING AND MAINTENANCE

A regular and accurate care is very important for the performance, the longevity and the safety of your machine.

Caution!
Always switch off the machine (power switch in lower position), disconnect the power cord and let the machine cool down to room temperature (for at least 30 minutes) before cleaning.

7.1 General cleaning

Daily cleaning:
Filter holder, filters, water tank, drip tray, drip plate of the drip tray, measuring-spoon and tamper require daily cleaning. Clean with warm water and/or with a food safe detergent .
Clean the shower screen and the group gasket in the lower part of the group and remove visible dirt without dissassembling the parts.

Cleaning as necessary:
Clean the steam and hot water valve after every use.
Clean the body when the machine is switched off and cold.

Use a soft, damp cloth for cleaning.
Never use abrasive or chloric detergents!

Empty the water drip tray regularly. Do not wait until it is full.

7.2 Brew group cleaning and degreasing

A brew group cleaner (in powder or tablet form) is available at your specialised dealer. With this detergent, you can clean and degrease the group very easily. The cleaning is carried out using the blind filter included with delivery. The group cleaning with the ECM cleaning tablets can be carried out every week. The group cleaning powder is a bit more fat-dissolving and can be used in intervals of two weeks or every week using only half of the packet content.

Follow the instructions as noted below:

1 Heat up the machine.

2 Put the blind filter into the filter holder.
3 Put a cleaning tablet into the filter holder.
4 Place the filter holder in the housing of the group.
5 Operate the group lever. The blind filter will fill with water.
6 Let the detergent react, moving the group lever into the middle position. (Do not move it into the lower position.)
7 Move the lever into the lower position after approx. 1 minute. This way, the fats and oils can be discharged by the infusion cylinder.
8 Repeat points 5-7 several times, until only clear water is discharged by the infusion cylinder.
9 Rinse the filter holder and the blind filter with fresh water. Then replace it.
10 Operate the group lever for approx. 1 minute. Then move it back into the lower position.
11 Remove the filter holder and repeat point 10. After this, the brew group is ready for use.



Caution!
Beware of hot sprayings while cleaning the group.

7.3 Draining the boiler

Machine in use with water tank

1 Heat up the machine until it has reached an adequate pressure (approx. 1.25 bars).
2 Switch off the machine.
3 Open the hot water valve.

Thus, you can drain 95% of the boiler content.

Machine in use with direct water connection

1 Heat up the machine until it has reached an adequate pressure (approx. 1.25 bars).
2 Separate the machine from the water supply connection.
3 Switch off the machine.
4 Open the hot water valve.

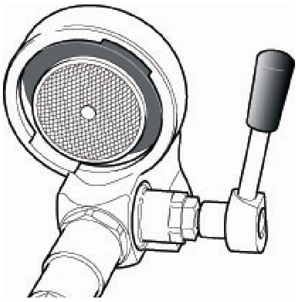
7.4 Maintenance

(If you have any questions, please contact your specialised dealer.)

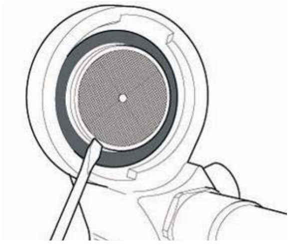
Replacing the group gasket and the shower screen (Group gasket (item no. C449900229) and shower screen (item no. C519900103) must be changed at the same time)
1 Switch off the machine (power switch in position“0”) and disconnect the power cord.
2 Open the steam valve and release the steam. Then close it again.
3 Let the machine cool down to room temperature.

Follow the steps as indicated below:

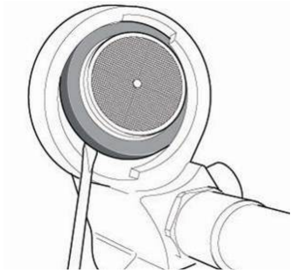
1
Brew group in the beginning.



2
Use a flat screwdriver to lever out the shower screen and the group gasket.



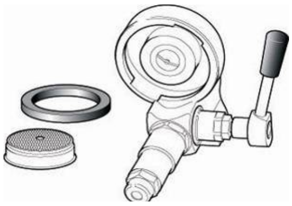
3
The net filter and the gasket are now nearly removed.



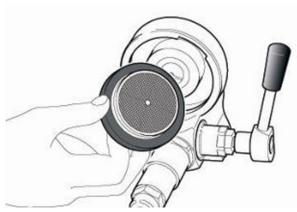
4
Remove the net filter and the gasket completely.



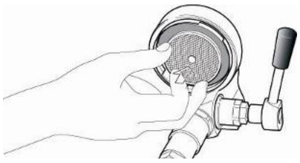
5
Keep the new spare parts ready at hand (the rounded side of the group gasket with ECM print faced upwards to the brewing group).



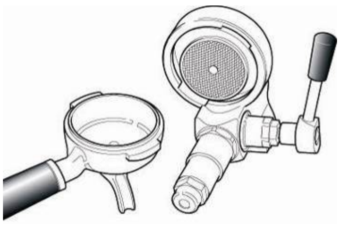
6
Clean the group with a brush.
Lock the shower screen firmly into the gasket.



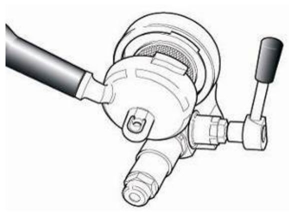
7
Insert the shower screen into the group.



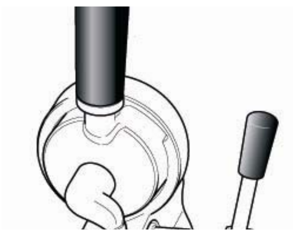
8
Take the filter holder without filter.



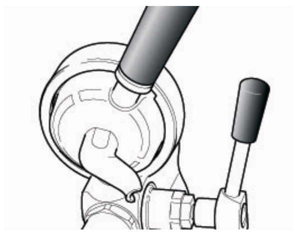
9
Clamp the filter holder into the brew group.



10
Then move the filter holder until the net filter is locked firmly into the gasket.



11
Now you can easily lock the filter holder into place.



12
The brew group is ready for use.



The machine can be used again, as described on page 23 of the instruction manual.

The steam nozzle is blocked
Clean the holes of the steam nozzle carefully with a needle or with a paper clip.
For this purpose, the steam nozzle may be unscrewed as well.

Important
Do not lose the small gasket situated between the steam nozzle and the thread!

Afterwards replace the steam nozzle.

8 TRANSPORT AND WAREHOUSING

8.1 Packing

The MECHANIKA & TECHNIKA PROFI Due is delivered in a special carton and protected by a plastic cover and foam.

Caution!
Keep packing out of the reach of children!

Important
Keep packing and packing material for possibile transport! Do not throw it away!

8.2 Transport

- Transport the machine only upright, if possible on a pallet.
- Do not tilt or turn the machine over.
- Do not stack more than three units on top of each other.
- Do not place other heavy items on the packing.

8.3 Warehousing

- Keep the machine packed in a dry place.
- Do not stack more than three units on top of each other.
- Do not place other heavy items on the packing.

9 DISPOSAL

WEEE Reg.-Nr.: DE69510123

This product complies with EU Directive 2002/96/EC and is registered according to WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

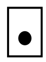
10 CE CONFORMITY

CE Conformity

The product complies with the following EU Directives:

Machine:	2006/42/EC
Low Voltage:	2006/95/EC
EMC:	2004/108/EC
PED:	97/23/EC
EN-Directives:	EN 292-1, EN 292-2, EN 60335-1, EN 60335-2-15 or EN 60335-2-75, EN 55014, EN 61000-3, EN 61000-4, ENV 50141, EN 55104

11 TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Troubleshooting
Little or no crema on top of the coffee	The grind is not fine enough	Use a finer grind. Tamp the ground coffee more firmly. Reduce the brewing pressure.
	The coffee is too old.	Use fresh coffee
	There is too much chlorine in the water.	Use a chlorine filter.
	The amount of ground coffee is not enough.	Use the right coffee amount: Approx. 7 g of coffee for each cup.
	The shower screen is dirty.	Clean the brew group.
Sparse coffee dispensing, only drop by drop	The grind is too fine.	Increase the grind. Tamp the ground coffee only slightly. Increase the brewing pressure.
	There is too much ground coffee.	Use approx. 7 g of coffee for every cup.
Weak “body”	The grind is not fine enough.	Reduce the grind.
	The coffee is old.	Use fresh coffee.
	The amount of ground coffee is not enough.	Use approx. 7 g of coffee for each cup.
	The shower screen is dirty.	Clean the shower screen.
Foam instead of crema	The coffee beans are improper.	Use another bean.
	The setting of the coffee grinder is not suited for the coffee beans in use.	Adjust the coffee grinder (When changing the coffee beans, changing the grind can also be necessary.)
The machine is switched on, but the machine does not work.	The orange control lamp is switched off: there is not enough water in the water tank.	Refill water.
	Water was refilled, the orange control lamp is switched off.	Switch on/off the machine. Make sure that the floater in the water tank is in the correct position. (The side of the floater with the magnet point should face towards the inside of the machine. The floater itself should be inserted with the magnet point on the lower part of the floater side.) 
	The water tank is not fixed properly.	Fix the water tank properly.
Filter holder/ brew group is dripping	Filter holder is not fixed properly.	Fix the filter holder properly.
	Group gasket is broken.	Change group gasket and shower screen.

If the machine will not be used for a long period of time, it is recommended to

.. clean the brew group (see instructions on page 25). Afterwards, please do not clamp the filter holder back into the group.
.. empty the boiler. Switch the machine off (power switch in position “0”) and open the hot water dispenser. Due to the boiler pressure, the boiler water is now discharged by the hot water dispenser. Close the hot water handle again after emptying the boiler. To restart the machine, see chapter “First use”.

How to froth milk like a “barista”

- If possible, use cold and fresh milk with a fat content of approx. 1.5 % or 3 %. Even homogenised milk is suitable – if you prefer.
- Use a frothing container (made of metal) with a minimum volume of 0.5 litres. The size of the container should not be too wide. A narrow and high container is perfect.
- Open the steam valve for approx. 5 seconds to release the condensation water and to create dry steam.
- Fill 1/3 of the frothing container with milk and place it under the steam nozzle. The nozzle should be immersed in the middle of the frothing container, just below the surface.
- Slowly open the steam handle. Steam pervades the milk.
- Keep the frothing container still.
- After a few seconds, you will notice a light suction in the milk jug. Proper frothing begins. Move the milk jug downwards as the milk level increases. The steam nozzle must be kept just under the surface of the frothed milk.
- Attention: When the desired amount of milk froth is reached, immerse the entire steam nozzle in the frothing container for a short time and close the steam handle.

ⓘ	Milk proteins “froth” with a temperature up to 77°C. Once this temperature is exceeded, the milk does not froth any further.

- If there is some milk left in the frothing container, let it cool down; it can be re-used later.
- Advice: When milk frothing is finished, just shake the frothing container a little bit in order make the milk bubbles ascend to the surface and to get a compact milk froth.
- After frothing the milk, release steam into the drip tray to avoid the blockage of the steam nozzle.

12 RECOMMENDED ACCESSORIES

- Blind filter for brew group cleaning (included with delivery)
- Detergent for brew group cleaning with blind filter (available at your specialised dealer) (item no. PAV9001034 or 89450)
- Descaling powder for regular prophylactic descaling of the machine (available at your specialised dealer, item no. PAV9001040)

For a perfect coffee result, a good espresso coffee machine and coffee grinder are as important as a good coffee bean. Our professional espresso coffee machines and grinders are the perfect combination in order to achieve this result.
The knock-out box perfectly complements your espresso coffee machine and your grinder.



Casa grinder



Casa Speciale grinder



Knock-out box





Tamper, flat or convex



Gran Crema filter holder



Group cleaning tablets



Brew group cleaner



Tamper-station



Equipment holder(without accesories)

1 INHOUD

1 Filterdrager met 1 uitloop
1 Filterdrager met 2 uitlopen
1 1-kops filter
1 2-kops filter
1 Blindfilter
1 Maatlepel
1 Tamper
1 Handleiding
1 Reinigingsborstel

2 ALGEMEEN ADVIES

2.1 Algemene veiligheidsvoorschriften

- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de aangegeven spanning op het typeplaatje aan de voorzijde van het espresso apparaat.
- Voer de instructies voor installatie nauwgezet uit, zoals beschreven in hoofdstuk 4.
- Het apparaat uitsluitend aansluiten op een geaard stopcontact en niet ingeschakeld laten zonder toezicht.
- Buig of rol het elektriciteitssnoer niet op.
- Gebruik geen verlengsnoer of losse stekkerdoos.
- Plaats het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond. Stel de machine waterpas door de afzonderlijk verstelbare voeten in hoogte te verstellen.
- Plaats het apparaat nooit op een hete ondergrond of bij een hitte bron.
- Dompel het espresso apparaat nooit onder water, houd deze niet onder de waterkraan en bedien de machine niet met natte handen.
- Het apparaat mag alleen bediend worden door geïnstrueerde volwassenen.
- Het apparaat is niet geschikt voor gebruik door mensen (inclusief kinderen) met beperkt fysiek, sensorisch of geestelijk vermogen, óf met een gebrek aan ervaring en/ of kennis, tenzij onder toezicht of geïnstrueerd met betrekking tot gebruik van het apparaat door iemand verantwoordelijk voor hun veiligheid.
- Houd scherp toezicht op kinderen tijdens het gebruik van het apparaat. Laat het niet gebruiken als speelgoed.
- Stel het apparaat niet bloot aan weersinvloeden (vorst, sneeuw, regen) of lage temperaturen en gebruik het niet in de buitenlucht.
- Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik alleen originele onderdelen.
- Het apparaat mag nooit met koolzuurhoudend water in gebruik genomen worden, maar altijd met zacht water.
- Gebruik de machine niet zonder water.

Mochten er nog onduidelijkheden zijn of is aanvullende informatie gewenst, dan verzoeken wij u contact op te nemen met de leverancier, alvorens het apparaat te gebruiken.
Onze apparaten voldoen aan de algemeen geldende veiligheidsvoorschriften
Reparaties of vervanging van componenten mogen uitsluitend door onze servicedienst uit gevoerd worden.
Indien het netsnoer is beschadigd, dient deze te worden vervangen door de fabrikant of gekwalificeerd persoon om gevaar te verkomen.
Wij nemen geen verantwoordelijkheid en kunnen niet aansprakelijk gesteld worden, bij het niet navolgen van deze voorschriften. Bij het niet in acht nemen van de voorschriften vervalt de garantie.
Adressen van geautoriseerde servicepunten buiten Europa kunt u bij ons opvragen.

Gebruik altijd een waterfilter / waterontharder. Ontkalk desondanks het apparaat dan periodiek.
Neem contact op met de leverancier, voor het starten met ontkalken
Is een apparaat al verkalkt, dan dient de machine door een geautoriseerde servicedienst ontkalkt te worden. Dit omdat hiertoe het demonteren van de ketel en van de leidingen nodig is, om een verstopping van het complete systeem door kalkdeeltjes te voorkomen. Bij een te late ontkalking van de machine kan aanzienlijke schade aan het apparaat ontstaan.

2.2 Correct gebruik

De MECHANIKA PROFI DUE/ TECHNIKA PROFI DUE mag slechts gebruikt worden voor koffiebereiding, heet water- of stoomafname. Het apparaat is niet bestemd voor industrieel gebruik.
Ieder gebruik van het apparaat, anders vermeld dan bovenstaand is niet toegestaan. De fabrikant is niet aansprakelijk voor beschadigingen door onjuist gebruik en is niet aansprakelijk te stellen.

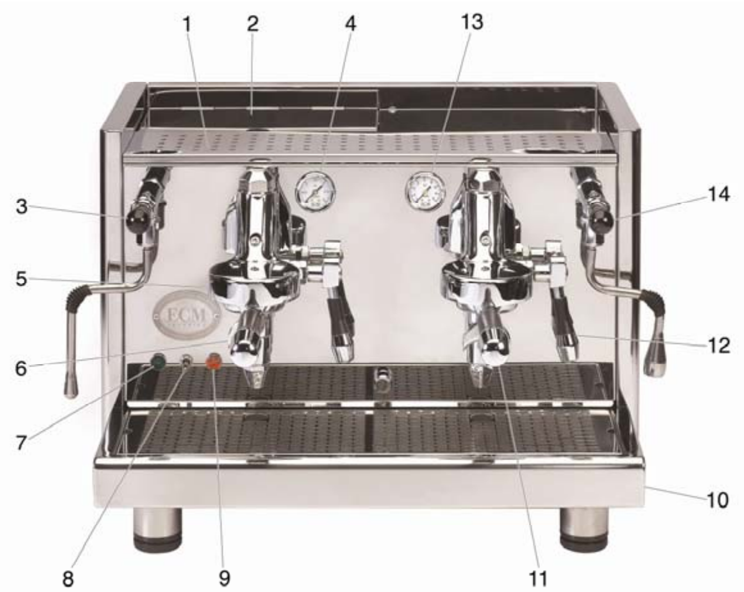
ⓘ	Het apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals: • Personeelsruimten in winkels, kantoren en andere werkomgevingen • Door cliëntèle in hotels, motels en andere residentiële type omgevingen • Bed and Breakfast type omgevingen

3 PRODUCTBESCHRIJVING

3.1 Onderdelen



Mechanika Profi Due



Technika Profi Due

1 Koppen verwarmer
2 Water tank (onder de koppen warmer)
3 Stoomhendel
4 Drukmeter
5 Broeigroep
6 Koffie-uitloop
7 Groen controlelampje
8 Aan/ uitschakelaar
9 Oranje controlelampje
10 Lekbak
11 Filterhouder
12 Groep hendel
13 Pompdruk meter
14 Heet water hendel

Waarschuwing!
De volgende onderdelen zijn heet of kunnen heet worden (kans op letsel):

- De metalen delen van de kranen: stoom en heet water
- Stoompijpje en heet wateruitloop
- filterdrager
- drukgroep
- behuizing, bovenzijde en zijkanten

3.2 Technische gegevens

Netspanning / Volt:	230 V
Watt:	2.500 W
Waterinhoud:	ca. 3,0 liter
Afmetingen:	Mechanika Profi Due: HxBxD / 545 mm x 450 mm x 425 mm Technika Profi Due: HxBxD / 580 mm x 472 mm x 415 mm
Afmetingen met filterdrager:	Mechanika Profi Due: HxBxD / 545 mm x 558 mm x 425 mm Technika Profi Due: HxBxD / 580 mm x 580 mm x 415 mm
Gewicht:	42 kg

4 INSTALLATIE

De installatie dient te geschieden door een gekwalificeerd danwel vakbekwaam persoon volgens de onderstaande instructies en in overeenstemming met de geldige wetgeving.

In onderstaande hoofdstukken wordt beschreven; stroom aansluiting, wateraansluiting en afvoer. Let erop dat voor de aansluiting van een apparaat met watertank alleen de subhoofdstukken “voorbeiding van het apparaat” en “stroom aansluiting” van toepassing zijn.

4.1 Voorbereiding voor installatie

- Plaats het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond. Stel de machine waterpas door de afzonderlijk verstelbare voeten in hoogte te verstellen.
- Plaats het apparaat nooit op een hete ondergrond of bij een hitte bron.

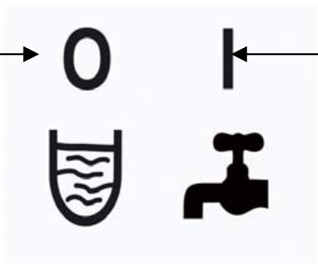
4.2 Stroom aansluiting

- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de aangegeven spanning op het typeplaatje van het espresso apparaat.
- Het apparaat uitsluitend aansluiten op een geaard stopcontact en niet ingeschakeld laten zonder toezicht.
- Buig of rol het elektriciteitssnoer niet op.
- Gebruik geen verlengsnoer of losse stekkerdoos.

4.3 Direct water aansluiting

Positie “0”watertank

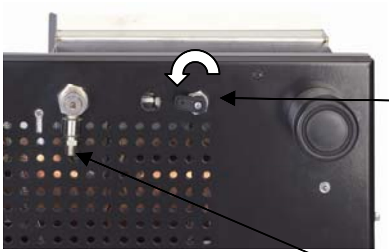
Positie “1” direct wateraansluiting



Gebruik met de direct wateraansluiting

De waterslang dient aangesloten te worden of de watertoevoer adaptor (afbeelding 1).
Bij het gebruik de vast wateraansluiting dient de draaiknop on de richting van de watertoevoer adaptor gedraaid te worden (afbeelding 1). De watertoevoer adaptor is achteraan op de bodemplaat gemonteerd (afbeelding 1). Zet tevens de schakelaar achter de lekbak op stand “1” (abbeelding 2). Zorg ervoor dat de wateraanvoerkraan altijd geopend is bij het gebruik van de direct wateraansluiting zudat de machine nooit zonder water komt te staan.

afbeelding 1



Hendeltje in positie voor gebruik met de direct wateraansluiting

Schakel de knop in de “I’ positie voor gebruik direct wateraansluiting

Watertoevoer adaptor

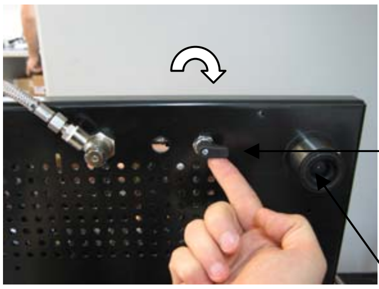
afbeelding 2



Machine in gebruik met de watertank

Draai voor gebruik met de watertank het hendeltje richting de voet (afb.3).
Zet vervolgens de schakelaar op de „0“ positie. (afb.4).

afbeelding 3

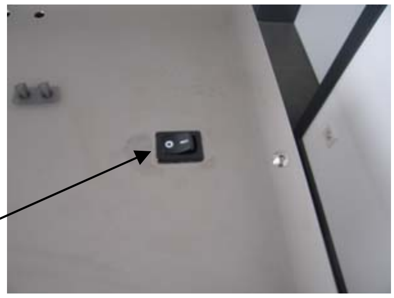


Hendel in positie voor gebruik met de watertank.

Zet de schakelaar op de “0” positie voor gebruik met de watertank.

Machinevoet

afbeelding 4



Belangrijk
- Zorg ervoor dat het apparaat wordt aangesloten op drinkbaar water met een constante waterdruk tussen de 0 tot 1,5 Bar. Mocht de waterdruk hoger zijn dan 1,5 Bar, plaats dan een drukregulator.
- Houd er rekening mee dat de waterdruk vaak wisseld. Ook als de watertoevoer tijdelijk meer dan 1,5 Bar is, plaats dan een drukregelaar.
- Om verkalking aan het apparaat te voorkomen raden wij aan om een waterfilter te gebruiken.Een geschikte waterfilter voorkomt de kalkafzetting niet, ontkalk uw apparaat daarom regelmatig.

Sluit de waterslang van het apparaat aan op de watertoevoer en vergrendel deze.

Belangrijk
De aansluiting van het apparaat op de watertoevoer en de installatie van de drukregelaar dient te geschieden door een gekwalificeerd danwel vakbekwaam persoon.

4.4 Afvoer aansluiting

Standaard, ook bij apparaten met een direct wateraansluiting, dient de lekbak met regelmaat geleegd en gereinigd te worden.
Echter, het is ook mogelijk om een afvoerslang aan te sluiten voor het legen van de lekbak.

ⓘ	**Belangrijk** Voor het aansluiten van de afvoerslang aan de lekbak, dient een gat te worden geboord in de lekbak. Dit dient te geschieden door een gekwalificeerd danwel vakbekaam persoon.

Sluit de slang (Ø 15 mm) aan op de aansluiting aan de achterkant van het apparaat en daarna op de afvoer.

5 HET EERSTE GEBRUIK

5.1 Het eerste gebruik

Lees voor u het apparaat bedient, de handleiding aandachtig door.

ⓘ	Voordat u uw espressomachine in gebruik neemt a.u.b. de volgende punten controleren: • Bedieningshendel wijst volledig naar onderen • Stoom- en heet waterkraan zijn dichtgedraaid • Aan/uit schakelaar is uitgeschakeld (staat op '0') • De stekker is uit het stopcontact • De lekbak is goed geplaatst

Nu kunt u het apparaat in gebruik nemen:

1. Open het deksel van het waterreservoir/ koppenwarmer.
2. Neem het waterreservoir uit en reinig deze grondig. Plaats daarna terug.
3. Vul het waterreservoir met zacht, ontkalkt water. Sluit het deksel.
4. Steek de stekker in het stopcontact. Schakel het apparaat in door de schakelaar op '1' te zetten. Het appraat is nu ingeschakeld.
5. Het groene controle lampje gaat aan.
6. De waterpomp loopt en vult de ketel van het apparaat met vers water.
7. Wanneer de ketel gevuld is, hoort men de pomp niet meer en is het oranje controle lampje aangegaan. Zodra het water in het waterreservoir onder een bepaald niveau komt, schakelt het apparaat elektronisch uit en het oranje controle lampje gaat uit. Vul nu het waterreservoir weer met vers water. Het apparaat verwarmt het water automatisch.
8. Omdat er bij het eerste maal vullen van de boiler bijzonder veel water uit het reservoir wordt gebruikt, raden wij u aan deze direct weer bij te vullen.
9. Wacht u a.u.b. totdat de (linker) ketelmanometer ca. 1,0-1,25 Bar aangeeft.
10. Het handmatig ontluchten van de ketel is niet nodig, omdat de MECHANIKA/ TECHNIKA PROFI DUE van een professioneel anti-vacuumventiel is voorzien, dat de ketel automatisch ontlucht tijdens de opwarmfase.
11. Zet de bedieningshendel van de koffieuitloop geheel naar boven en tap ca. 250ml water af. Hierdoor wordt de warmtewisselaar gevuld en de watercirculatie in het thermosyphonsysteem wordt gestart.
12. De bedieningshendel van de broeikop weer geheel naar beneden zetten en het waterreservoir opnieuw vullen.
13. Het apparaat is nu gereed voor gebruik. Zet de kopjes op de warmhoudplaat, zodat deze worden voorverwarmd.

ⓘ	De MECHANIKA/ TECHNIKA PROFI DUE is voorzien van een beveiliging tegen overvulling. Het is mogelijk dat de machine niet verwarmt, wanneer deze voor de eerste keer in gebruik genomen wordt of wanneer er grote hoeveelheden water worden afgetapt uit de heet water uitloop. In dit geval schakel de machine uit en daarna weer in.

6 GEBRUIK VAN HET APPARAAT

6.1 Voorbereiding in gebruikname apparaat

Het uitgeschakelde apparaat kan als volgt in gebruik worden genomen:

1. Watertank: Vul de watertank.Direct wateraansluiting: Zorg ervoor dat er druk op de leiding staat.
2. Wacht u a.u.b. totdat de (linker) ketelmanometer ca. 1,0-1,25 Bar aangeeft

3. De opwarmtijd duurt afhankelijk van de omgevingstemperatuur, ca. 25 minuten
4. Het apparaat is nu klaar voor gebruik
5. Voor de eerste koffie-bereiding even de bedieningshendel helemaal naar boven zetten zodat er heet water door de filterdrager loopt. Hierdoor wordt ook deze optimaal verwarmd

Het is aanbevolen de filterdrager in de broeigroep geplaatst te laten zodat deze warm blijft voor een optimale temperatuur voor koffie bereiding.

6.2 Bereiding van koffie

Gebruik de filterdrager met 1 uitloop en het bijbehorende 1-kops filter voor de bereiding van 1 kopje. Gebruik de filterdrager met 2 uitlopen en het bijbehorende 2-kops filter voor de bereiding van 2 kopjes. Druk het filter stevig in de filterdrager. Vul het filter met fijn gemalen koffie voor espresso of caffè lungo (café crème).
Gebruik een afgestreken maatlepel (ca. 7 gram) per kopje.
Vul de maatlepel niet te vol, zoals op de afbeelding is weergegeven.
Druk, met de bijgeleverde tamper, de koffie stevig en horizontaal (vlak) aan. Veeg de rand van de filterdrager zorgvuldig schoon, zodat deze vrij is van koffieresten.



Laat wat water door lopen, door de bedieningshendel omhoog te zetten. Plaats nu de filterdrager in de broeikop en draai deze totdat de achterzijde van de handgreep naar u toe wijst. De tijd tussen het plaatsen van de filterdrager en het openzetten van de koffiehendel dient zo kort mogelijk te zijn om het verbranden van de fijngemalen koffie in de hete broeigroep te voorkomen. Afhankelijk van de te gebruiken filterdrager, een of twee voorverwarmde kopjes onder de uitloop plaatsen. Tip: spoel de koude kopjes even om met warm water uit de machine om deze voor te verwarmen.
Zet de bedieningshendel volledig omhoog tijdens de koffie bereiding wordt de overdruk terugevoerd naar het waterreservoir. Zodra de gewenste hoeveelheid koffie in ca. 20-25 seconden in het kopje is gelopen, zet dan de hendel weer geheel naar beneden.

Uit het restdrukventiel ontsnapt de restdruk en loopt het water in de lekbak. De pompdruk is af te lezen van de pompdrukmeter. Als de koffiemaling te grof is, is een druk van meer dan 9 Bar niet mogelijk.
Let op: Na de koffiebereiding zal de meter nog een kleine druk weergeven. Alleen wanneer er een nieuwe kop koffie wordt bereid zal de drukmeter oplopen.
Als de hendel na het maken van koffie niet volledig wordt teruggezet blijft er druk op het systeem staan en bestaat de kans dat wanneer de filterdrager uit de machine genomen wordt heet water en koffiedik langs de filterdrager spuiten. Dit kan letsel tot gevolg hebben!

- **Vers gemalen koffie geeft een optimaal koffie resultaat. Gebruik daarom een professionele bonenmolen. Wij hebben diverse bonenmolens in ons assortiment.**
- We adviseren een roestvrijstalen tamper te gebruiken met een diameter van 58mm.

6.3 Heet water

1. Zet de heet water hendel open om water af te tappen (bijvoorbeeld voor thee).
2. Na het aftappen van heet water, wordt de ketel automatisch met vers water gevuld.

Wanneer het apparaat is uitgeschakeld, kan er heet water worden getabt
Het apparaat kan ook ingeschakeld blijven om heet water af te tappen.

Belangrijk
Zet de stoompijp en heet wateruitloop richting de lekbak na ieder gebruik om eventueel letsel te voorkomen

6.4 Afname van stoom

De MECHANIKA/ TECHNIKA PROFI DUE heeft de mogelijkheid stoom te produceren voor het opschuimen van melk. Neem onderstaande punten in acht, zodat de melk door te lange stoomafname niet aan de kook gebracht wordt, hierdoor is het niet mogelijk om goed schuim te verkrijgen. Voor het bereiden van cappuccino of koffie met warme melk, wordt eerst de koffie gezet en dan kan aansluitend overgeschakeld worden naar stoom. Om met de juiste druk stoom af te kunnen nemen, moet het water in de ketel verhit worden tot meer dan 100 graden.

1. **Belangrijk:** Open de stoomhendel ca. 5 seconden om het stoompijpje te ontdoen van condenswater voor droge stoom.
2. Houdt het stoomuiteinde in de melk.
3. Open de stoomkraan/ stoomhendel.
4. Verwarm of schuim de melk op.
5. Reinig het stoompijpje na ieder gebruik, door deze richting het lekbakje te zetten en de kraan even open te zetten en reinigen met een vochtige doek.

Risico op letsel
Houd het stoomuiteinde altijd onder het oppervlak, zodat de melk niet kan opspatten.

Belangrijk
Reinig het stoompijpje na ieder gebruik, door deze richting het lekbakje te zetten en de kraan even open te zetten en reinigen met een vochtige doek.

Gevaar voor verwonding
Bij het reinigen dient huidcontact met de stoompijp vermeden te worden.

7 REINIGING EN ONDERHOUD

Regelmatig en zorgvuldig onderhoud is zeer belangrijk voor de prestatie, de levensduur en de betrouwbaarheid van het apparaat.

Belangrijk
Schakel altijd het apparaat uit (schakelaar omlaag), de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur (ca. 30 minuten), alvorens het schoonmaken.

7.1 Algemene reiniging

Dagelijkse reiniging:
Filterdrager, filters, water tank, lekbakje en rooster, maatlepel en tamper dienen dagelijks schoongemaakt te worden. Reinig de broeikop, douchezeef en rubber o-ring zonder deze de demonteren.

Reiniging indien noodzakelijk:
Maak na elk gebruik het stoompijpje en heet wateruitloop schoon.
Schakel het apparaat uit, poets het afgekoelde apparaat met een zachte vochtige doek en droog na met een droge doek.

Gebruik een zachte vochtige doek voor reiniging.
Gebruik nooit schuurmiddel of agressieve schoonmaakmiddelen!

Leeg en reinig het lekbakje regelmatig, wacht niet tot deze vol is.

7.2 Reiniging en ontvetting van broeikop

Reinigingspoeder en reinigingstabletten voor het schoonmaken en ontvetten van de broeikopzeef zijn bij het ECM verkooppunt verkrijgbaar. Met dit reinigingsmiddel kunt u eenvoudig de groep reinigen en ontvetten. U gebruikt hiervoor het meegeleverde blindfilter. De groepreiniging met tabletten mag iedere week. De groepreiniging met poeder lost meer vetten op en kan om de twee weken gebruikt worden, bij reiniging iedere week gebruik een half zakje.

Volg onderstaande instructies voor reiniging met het blindfilter:
1. Schakel de machine in en laat verwarmen.
2. Plaats het blindfilter (bakje zonder gaatjes) in de filterdrager.
3. Vul het filter met het reinigingstablet of reinigingspoeder.
4. Plaats de filterdrager in de broeikop.
5. Zet de koffiehendel omhoog. Het blindfilter vult zich met water.
6. Laat het reinigingsmiddel inwerken door de broeikophendel niet volledig naar beneden terug te zetten, maar plaats deze in de middenstand.
7. Na ca. 1 minuut de hendel helemaal naar beneden zetten, nu wordt het water met het vet of de olie uit de onderste opening van het restdrukventiel geperst.
8. Herhaal punt 5-7 meerdere keren, totdat er alleen nog schoon water uit het restdrukventiel komt.
9. Filterdrager en blindfilter uitnemen, goed afspoelen en weer in de broeikop plaatsen.
10. Zet de hendel voor ca. 1 minuut omhoog. Daarna weer terug omlaag zetten.
11. Verwijder de filterdrager en herhaal punt 10. Hierna is uw machine weer klaar voor gebruik.

Belangrijk
Pas op voor opspatten tijdens reiniging.

7.3 Aftappen van de ketel

Machine in gebruik met watertank.
1. Verwarm de machine totdat de juiste druk is bereikt (ca. 1,25 Bar).
2. Schakel de machine uit.
3. Open de heet waterkraan.

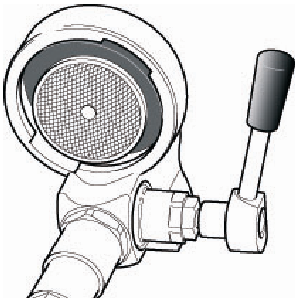
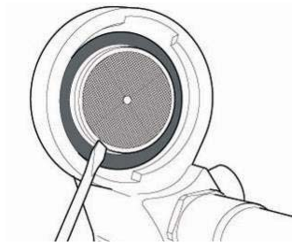
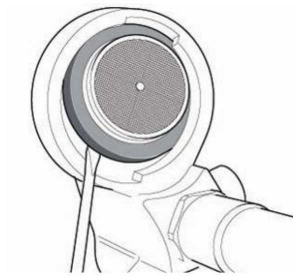
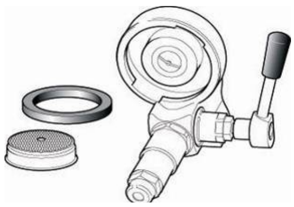
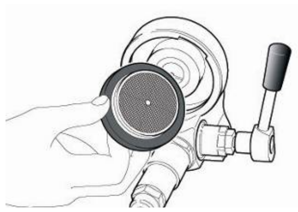
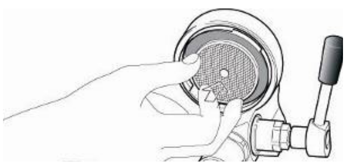
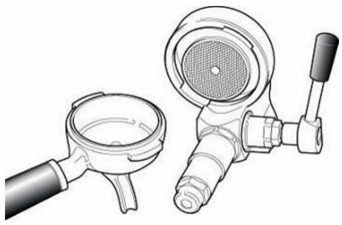
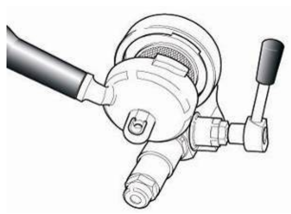
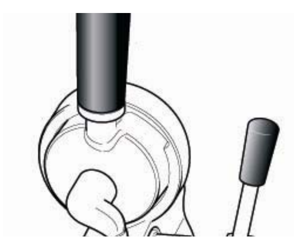
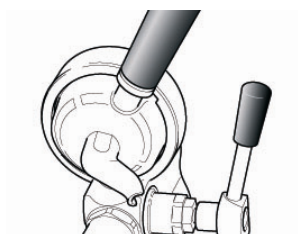
Laat de boiler leeglopen ca. 95%.
Machine in gebruik met direct wateraansluiting
1. Verwarm de machine totdat de juiste druk is bereikt (ca. 1,25 Bar).
2. Sluit de watertoevoer af.
3. Schakel de machine uit.
4. Open de heet waterkraan.

Belangrijk
Deze ontkalkinstructie dient alleen voor preventieve ontkalking. Bij al verkalkte apparaten geen ontkalking uitvoeren. Losgekomen kalkdeeltjes kunnen verschillende delen van het apparaat verstoppen, zoals de manometer, ventielen, leidingen etc. waardoor schade aan het apparaat kan ontstaan. Indien dit bij uw apparaat het geval is, neem dan contact op met onze klantenservice, zodat een professionele ontkalking kan worden uitgevoerd. Schade ontstaan door kalkafzetting in het apparaat valt niet onder de garantie en na constatering vervalt eventuele garantie. Neemt u voor reparatiezendingen telefonisch contact op met onze servicedienst. Voeg a.u.b. geen losse onderdelen zoals een filterdrager en wateropvangbak bij. Gebruik a.u.b. uitsluitend de originele en complete verpakking voor het insturen van het apparaat.

7.4 Onderhoud

(Als u vragen heeft, contacteer dan uw dealer)
Vervanging van de afdichtring en doucheplaatje (afdichtring en doucheplaatje dienen tegelijker tijd vervangen te worden)
1. Schakel het apparaat uit (schakelaar op ‘0’) en neem de stekker uit het stopcontact.
2. Open de stoomkraan en laat alle stoom ontsnappen. Daarna dicht zetten.
3. Laat de machine afkoelen tot kamertemperatuur.

Volg de onderstaande stappen

1 Broeikop. 	2 Een platte schroevendraaier wordt tussen het doucheplaatje gezet om deze samen met de afdichtring omhoog te liften. 	3 Doucheplaatje en afdichtring zijn er bijna uitgelift. 
4 Doucheplaatje en afdichtring uit de broeikop nemen en het doucheplaatje zorgvulddig reinigen met de borstel. 	5 Neem een nieuwe afdichtring en doucheplaatje (afdichtring met schuine kant en ECM logo naar boven richting broeigroep). 	6 Druk het doucheplaatje stevig in de afdichtring. 
7 Doucheplaatje met afdichtring terugplaatsen 	8 Neem de filterdrager **zonder filter** 	9 Plaats de filterdrager in de broeigroep. 
10 Blijf met lichte schokjes duwen totdat de beide onderdelen op hun plaats zitten. 	11 Nu kan de filterdrager met filter zonder problemen geplaatst worden. 	12 De broeikop kan weer worden gebruikt. 

De stoomuitloop is verstopt
Zet de machine uit en laat de de stoompijp goed afkoelen. Draai de sproeier voorzichtig van de stoompijp. U kunt de gaatjes van de stoomsproeier voorzichtig met een naald schoonmaken en afborstelen in een afwassopje.

	Let op, dat u het zwarte afdichtringetje tussen sproeier en stoompijp niet kwijt raakt!

Goed afspoelen en de sproeier weer op de stoompijp draaien.

8 TRANSPORT EN OPSLAG

8.1 Verpakking

De MECHANIKA/TECHNIKA PROFI DUE wordt zorgvuldig verpakt en geleverd in een nauwsluitende kartonnen doos.

	Let op Houd verpakkingen buiten het bereik van kinderen! **Belangrijk** Bewaar verpakking en verpakkingsmateriaal voor transport. Gooi dit dus niet weg!

8.2 Transport

	• Vervoer het apparaat altijd rechtop, indien mogelijk op een pallet. • Hel of keer het apparaat niet. • Stapel niet meer dan 3 verpakte apparaten op elkaar. • Plaats geen zware producten op het apparaat.

8.3 Opslag

	• Plaats verpakt op een droge plaats. • Stapel niet meer dan 3 verpakte apparaten op elkaar. • Plaats geen zware producten op het apparaat.

9 VERWIJDERING VAN DE MACHINE

WEEE Reg.-Nr.: DE69510123

Dit product is conform de EU-richtlijn 2002/96/EC en is geregistreerd volgens de wet op de electronische en electronica-apparatuur (BEA).

10 CERTIFICATIE

CE Certificatie
Dit product voldoet aan de algemene richtlijnen

Apparaat:	2006/42/EC
Netspanning:	2006/95/EC
EMC:	2004/108/EC
PED:	97/23/EC
EN-normen:	EN 292-1, EN 292-2, EN 60335-1, EN 60335-2-15 of EN 60335-2-75, EN 55014, EN 61000-3, EN 61000-4, ENV 50141, EN 55104

11 TIPS EN OPLOSSINGEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
Weinig of geen crème op de koffie	Maling te grof	Koffie fijner malen Koffie vaster stampen Stel de druk lager in
	Koffie(bonen) te oud	Verse espressobonen gebruiken
	Te veel chloor in het water	Chloorfilter gebruiken
	Te weinig gemalen koffie	De juiste hoeveelheid nemen: ca. 7 gr. per kopje
	Doucheplaatje niet schoon	Doucheplaatje schoonmaken
Koffie druppelt	Maling te fijn	Grover malen Koffie niet te hard aandrukken Stel druk hoger in
	Te veel gemalen koffie	Per kopje ca. 7 gr. gebruiken
Schuim in plaats van crème	Niet de juiste koffie	Andere melange kiezen
	Maling van de molen niet correct	Molen opnieuw instellen
Machine is ingeschakeld maar werkt niet	Oranje controlelampje is uit: niet genoeg water in het waterreservoir	Water bijvullen
Machine is ingeschakeld maar werkt niet Filterdrager/ broeigroep lekt	Water bijgevuld, oranje controlelampje is uit	Apparaat in- en uitschakelen Zorg ervoor dat de vlotter in het waterreservoir in de juiste positie is geplaatst.(De kant van de magneetpunt dient naar de binnenzijde van de machine geplaatst zijn). De vlotter zelf dient met het magneetpunt naar beneden geplaatst zijn.
	Het reservoir is niet goed geplaatst	Het reservoir op juiste wijze plaatsen
	Filterdrager is niet correct geplaatst	Plaats filterdrager op correcte wijze
Filterdrager/ broeigroep lekt	Afdichtring is versleten	Vervang afdichtring

Indien de machine gedurende langere tijd niet wordt gebruikt, adviseren wij u
.. de broeikop te reinigen (zie instructies pagina 39; reinigen filterdrager en broeikop). De filterdrager niet in de machine geplaatst laten.
.. de ketel leeg te maken. De machine eerst uitschakelen. Plaats een grote opvangbak onder de heet wateruitloop en en zet deze open. De ketel wordt geleegd. Draai de de hendel dicht. Om de machine weer in gebruik te nemen, zie hoofdstuk ‘het eerste gebruik’.

Hoe melk te schuimen als een echte ‘Barista’
Adviezen voor het maken van een cappuccino:

- Gebruik verse koude melk met een vetgehalte van 1,5 % of 3%. Langhoudbare melk is ook zeer geschikt.
- Gebruik een goede RVS melkkan waarvan de grootte is afgestemd op de hoeveelheid op te schuimen melk (bijvoorbeeld: 0,6 / 0,75 of 1 liter voor respectievelijk 1 tot 3 cappuccino’s). Het model is breed van onder, loopt smal naar boven en heeft een goede schenktuit.
- Vul de melkkan voor iets meer dan een 1/3e met koude melk.
- Zet een espresso in een voorverwarmde cappuccinokop (1/3e).
- Open nu even de stoomkraan om het condenswater weg te laten lopen tot u droge stoom krijgt en draai weer dicht.
- Houdt het stoomuiteinde in de melk.
- Nu langzaam de stoomkraan goed opendraaien (2 slagen), zodat u een krachtige stoom krijgt.
- De kan niet bewegen.

- De melkkan langzaam naar beneden bewegen en heel licht lucht laten happen (sissend geluid) rond het oppervlak van de melk. Teveel lucht happen zal grote bellen in de melk veroorzaken. De stoom dient de melk rond te draaien.
- Na korte tijd ziet u dat de melk in volume toeneemt.Wanneer u voldoende volume heeft de stoompijp dieper in de melk houden. Wachten tot de onderzijde van de kan goed warm is. Bij maximaal 75° C heeft u de juiste temperatuur bereikt. Indien de melk heter wordt zal de melk inzakken.
- Stoomkraan dichtdraaien.
- De kan met een lichte tik op het aanrecht zetten en rustig ronddraaien tot een lobbig glanzend melkschuim ontstaat. Nu direct op de espresso schenken. De kan met een licht tikje tijdens het schenken op de rand van de cappuccinokop laten zakken. Door op het laatst de kan licht te bewegen kunt u door veel oefening figuren schenken (Latte Art). Vul de cappuccinokop tot aan de rand met warme melk en melkschuim.
- Na het opschuimen, de stoompijp richting de lekbak zetten en de stoomkraan opendraaien. Even wat stoom doorblazen en met een schone vochtige doek het uiteinde reinigen om verstoppingen te voorkomen. **Let op: heet!**

De overgebleven melk kan korte tijd (maximaal een dag) bewaard blijven en opnieuw gebruikt worden mits goed gekoeld bewaard.

12 AANBEVOLEN ACCESSOIRES

- Blindfilter voor de broeikopreiniging (standaard bijgeleverd)
- Broeikopreinigingsmiddel voor het reinigen met de blindfilter (verkrijgbaar bij ECM verkooppunt)
- Ontkalkingmiddel voor het **regelmatig** preventief ontkalken van het apparaat (verkrijgbaar bij ECM Verkooppunt)

Om een perfecte espresso te bereiden, dient men, naast de juiste bonen, te beschikken over een goed espressoapparaat en koffiemolen. Hiervoor bieden wij een lijn van professionele espressomachines en molens. De gehele set aangevuld met de ECM afkloplade en ECM tamper, nu staat niets de basis voor een heerlijke espresso meer in de weg.



Molen Casa



Molen Casa Speciale



Afkloplade voor het koffieresidu





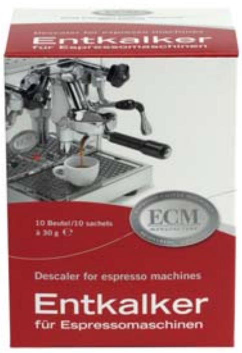
Tamper
RVS met een bolle of vlakke onderzijde



Filterdrager Gran Crema



Reinigingstabletten



Ontkalker



Reinigingsmiddel voor de broeikop



Tampingstation



Accessoire houder (excl. accessoires)

1 ПОСТАВКА

1 держатель для фильтра 1 носик
1 держатель для фильтра 2 носика
1 фильтр 1 чашка
1 фильтр 2 чашки
1 глухой фильтр
1 мерная ложка
1 кофе-темпер
1 инструкция
1 сливной силиконовый шланг
1 кисть для чистки
1 гибкий шланг подключения к водопроводу

2 ОБЩИЕ СОВЕТЫ

2.1 Безопасность

 	• Убедитесь в том, что напряжение локальной электросети соответствует напряжению, указанному на передней панели кофемашины. • Установите машину, как это указано в инструкции в главе 4. • Включайте машину только в заземленную розетку и не оставляйте машину без присмотра. • Не скручивайте и не сгибайте электрический кабель. • Не используйте удлинитель/мульти-розетку. • Расположите машину на плоской и стабильной поверхности. Вы можете регулировать высоту машины с помощью регулируемых ножек. • Никогда не ставьте машину на горячую поверхность. • Не погружайте машину в воду; не используйте машину, если руки мокрые. • Машиной могут пользоваться только взрослые, прочитавшие инструкцию. • Машиной нельзя пользоваться людям (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также людям без опыта и знаний, за исключением тех случаев, когда они пользуются машиной в присутствии человека, ответственного за их безопасность. • Дети могут использовать машину под присмотром взрослых, им нельзя разрешать играть с оборудованием. • Не используйте машину вне помещения, машина не должна подвергаться воздействию мороза, снега, дождя. • Храните упаковку в недоступном для детей месте. • Используйте только оригинальные запасные части. • Не используйте машину с газированной водой, а только с мягкой питьевой водой. • Не используйте машину без воды.

Если у вас возникнут дополнительные вопросы, пожалуйста, обращайтесь к специализированному дилеру до начала использования кофемашины.
Наши машины соответствуют действующим требованиям безопасности.
Любой ремонт или замена отдельных элементов должна осуществляться авторизованным специализированным дилером.
Если испорчен электрошнур, он должен быть заменен производителем, агентом по обслуживанию или квалифицированным лицом во избежание опасности.

В случае несоблюдения перечисленных правил производитель не несет ответственности.
См. страницу 1 с контактами вашего специализированного дилера.

ⓘ	Для достижения оптимальной степени жесткости используйте смягчитель для воды/картриджи с фильтрами для воды. Если данных мер недостаточно, необходимо делать профилактику машин против накипи. Свяжитесь с вашим персональным дилером перед тем, как предпринять какие-либо меры. Следуйте нашим инструкциям по снятию накипи (см. страницу 27). Делая это, вы защитите вашу машину от дорогостоящего ремонта.Машины, уже кальцинированные, могут быть декальцинированы только специализированным дилером, так как в этом случае может потребоваться частичная разборка бойлера для предотвращения блокировки системы от накипи. Запоздалая декальцинация может привести к поломке машины

2.2 Правильное использование

Кофемашина «ECM» серии MECHANIKA и TECHNIKA PROFI DUE может быть использована только для приготовления кофе, горячей воды и пара.
Любое использование машины в иных целях строго запрещено. Производитель не может нести ответственность за вред, нанесенный неправильным использованием машины.
.

ⓘ	Это устройство может быть использовано в домашних условиях, а также: • на кухнях для служащих в магазинах, офисах и в другой рабочей обстановке • в жилых домах • для клиентов отелей, гостиниц и других жилых помещений • для кафе, ресторанов

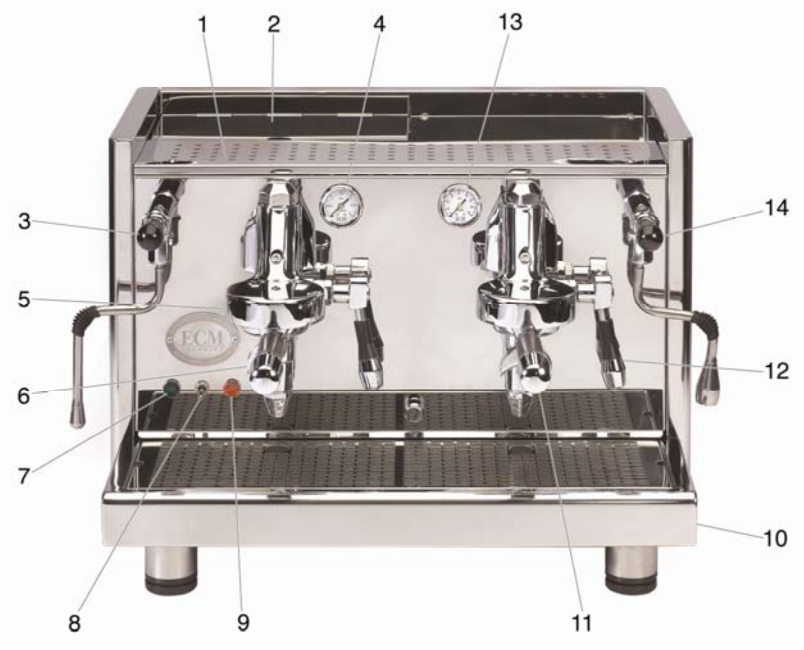
3 ОПИСАНИЕ МАШИНЫ

3.1 Детали машины



Mechanika Profi Due

1. Подогрев для чашек
2. Емкость для пресной воды (под подогревом для чашек)
3. Ручка подачи пара
4. Манометр давления в бойлере
5. Группа
6. Дозатор кофе
7. Зеленый индикатор
8. Выключатель
9. Оранжевый индикатор
10. Поддон
11. Держатель фильтра
12. Рычаг группы
13. Манометр давление насоса
14. Ручка клапана для подачи горячей воды



Technika Profi Due

3.2 Техническая информация

Напряжение: EC: 230 В
UK: 230 V
New Zealand: 230 V
Australia: 230 V
US: 115 V

Частота: EC: 50 Гц
UK: 50 Hz
New Zealand: 50 Hz
Australia: 50 Hz
US: 60 Hz
Мощность: 2500 Ватт

Емкость для воды: примерно 3,0 л

Размер: Mechanika Profi Due: ширина x длина x высота / 545 мм x 450 мм x 425 мм
Technika Profi Due: ширина x длина x высота / 580 мм x 472 мм x 415 мм

Размер с держателя для фильтра:
Mechanika Profi Due: ширина x длина x высота/ 545 мм x 558 мм x 425 мм
Mechanika Profi Due: ширина x длина x высота/ 580 мм x 580 мм x 415 мм

Вес: 42 кг

4 УСТАНОВКА МАШИНЫ

ⓘ	Установка машины должна производиться только квалифицированным персоналом, в соответствии с данной инструкцией и с действующим законодательством.

Следующие главы содержат информацию по подготовке машины, электрического соединения, соединения с водопроводом и сливной трубы. Пожалуйста, заметьте, что подпункты «Подготовка к установке» и «Подключение к сети» относятся и к машинам с емкостью для воды.

4.1 Подготовка к установке

	• Расположите машину на ровной и устойчивой поверхности. Вы можете отрегулировать высоту машины с помощью ножек. • Никогда не располагайте машину на горячей поверхности

4.2 Подключение к сети

	• Убедитесь в том, что напряжение локальной сети соответствует напряжению данной кофемашины. • Включайте машину только в заземленную розетку и не оставляйте ее без присмотра. • Не скручивайте и не сгибайте электропровод. • Не используйте удлинитель и мульти-розетку.

4.3 Подключение к водопроводу

Подсоедините шланг для воды машины к клапану водопровода и скрутите их вместе.

	Важно Убедитесь в том, что давление в водопроводе питьевой воды варьирует от 0 до 1.5 бар. Пожалуйста, помните, что давление воды в водопроводе может меняться. Если давление в водопроводе временно превышает 1.5 бара, используйте регулятор давления.

Позиция «0»--машина с ёмкостью для воды



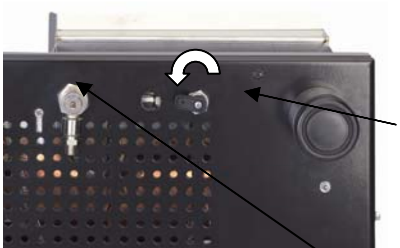
Позиция «1»--машина с непосредственным подключе-нием к водопроводу

Пользование машиной с прямым подключением воды

Водяной шланг должен подсоединяться к водопроводному адаптеру (см. Рис.1).

При использовании машины с непосредственным подключением воды клапан должен быть повернут в сторону водопроводного адаптера (Рис.1). Водопроводный адаптер расположен на задней части нижней панели (см. Рис.1). Кроме того, установите переключатель позади капельного поддона в положение «1» (см. Рис.2). Убедитесь, что водяной кран постоянно открыт в течение потребления воды, чтобы машина никогда не оставалась без воды!

Рисунок1



Положение клапана при работе машины с прямым подключением воды

Установите переключатель в положение «1» для прямого подключения воды

Водопроводный адаптер

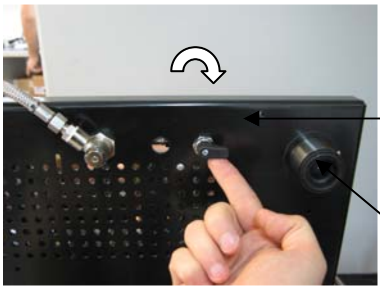
Рисунок 2



Машина с использованием емкости для воды

Для использования машины с емкостью для воды поверните клапан (Рисунок 3) вниз.
Дополнительно, пожалуйста, переведите включатель в положение «0».

Рисунок 3

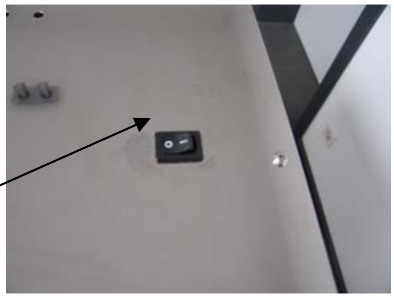


Клапан в позиции использование емкости для воды

Переведите включатель в положение «0» для работы с емкостью для воды

Низ машины

Рисунок 4



ⓘ	**Важно** В случае, если Вам нужно прямое соединение машины со сливной системой, отверстие для слива может быть сделано в сливном поддоне. Такая работа может быть проделана квалифицированным персоналом сервиса ECM.

Подсоедините шланг (внутренний диаметр--15мм) к обозначенному соединителю на днище машины и к предварительно установленному сифонному сливу.

5 ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

5.1 Первое использование

Перед тем, как пользоваться машиной, внимательно прочитайте инструкцию по применению.

ⓘ	Перед тем, как включить машину, проверьте, что: • Клапаны для пара и горячей воды закрыты. • Машина выключена (Включатель мощности находится в нижней позиции). • Электропровод отключен от сети. • Сливной поднос установлен корректно.

Теперь вы можете начинать использовать машину

1 1 Машины с емкостью для воды: откройте поднос для подогрева чашки. Машины с емкостью для воды: снимите емкость для воды и тщательно вымойте.
2 Машины с емкостью для воды: наполните емкость чистой водой с уменьшенной известью и вставьте обратно, закрыв подносом для нагрева чашек.
3 Вставьте штепсель к розетку. Поверните выключатель мощности на «1». Машина включена.
4 Подсвечивается зеленая лампочка контроля.
5 Помпа начинает работать, наполняя бойлер машины свежей водой.
6 Как только заканчивается наполнение бойлера, шума помпы больше не слышно; включается оранжевая лампочка контроля. Машины с емкостью для воды: Как только вода снижается до определенного уровня в емкости для воды, машина выключается и сигнал оранжевой контрольной лампочки гаснет. Необходимо снова наполнить емкость водой.
7 Машины с емкостью для воды: Так как для первого наполнения бойлера водой, необходимо большое количество свежей воды, снова наполните емкость для воды.
8 Подождите пока манометр давления в бойлере покажет примерно 1.0-1.25 бар.
9 В ручном «проветривании бойлера» нет необходимости, так как кофемашина «ECM» серии MECHANIKA и TECHNIKA PROFI DUE оборудована профессиональным депрессионными клапаном, который проветривает бойлер на стадии нагревания.
10 Поверните рычаг группы в верхнюю позицию и выпустите примерно 250 мл воды. Таким образом, теплообменник наполнится водой и начнется циркуляция воды в термосифоне.
11 Поверните рычаг группы в нижнюю позицию. Машины с емкостью для воды: пополните емкость для воды.
12 Теперь машины готова к использованию. Поставьте чашки на подогревающий поднос для прогрева и наслаждайтесь кофе.

У кофемашины «ECM» серия MECHANIKA и TECHNIKA PROFI DUE есть предохранитель против переполнения машины.
Возможно, что машина не прогреется достаточно при первом использование или при пропускании большого количества воды через клапан горячей воды. В этом случае, пожалуйста, выключите и включите машину снова.

6 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МАШИНЫ

6.1 Подготовка машины

Выключенная машина может быть включена следующим образом
1 Машины с емкостью для воды: Наполните водой емкость для воды.
2 Включите машины (Кнопку мощности в позицию «1»).
3 Подождите, пока манометр давления не покажет примерно 1.0 – 1.25 бар.
4 В зависимости от окружающей температуры, нагрев может длиться около 25 минут.
5 Теперь машины готова к использованию.
6 Поверните рычаг группы с вставленным в него держателем для фильтра в верхнее положение и пропустите горячую воду. Держатель для фильтра будет полностью нагрет.

Рекомендуется оставлять держатель для фильтра в группе, чтобы сохранять его нагретым до оптимальной температуры для приготовления кофе

6.2 Приготовление кофе

Используйте держатель для фильтра с одним носиком и соответствующим фильтром (1 чашка) для приготовления 1 чашки кофе. Используйте держатель для фильтра с двумя носиками и большим фильтром (2 чашки) для приготовления двух чашек кофе.
Используйте 1 уровень мерной ложки для приготовления каждой чашки (примерно 7 г.).
Не переполняйте мерную ложку.



Слегка прижмите молотый кофе темпером. Закрепите держатель для фильтра твердо к группе.
Поставьте чашку под носик держателя для фильтра (для приготовления 2 чашек, поставьте по одной чашке под каждый). Подвиньте рычаг группы в верхнее положение. Когда чашка заполнится до необходимого Вам уровня, передвиньте рычаг вниз. Оставшееся давление/вода будет выпущено в сливной поднос нижней части кофемашины.

Совет: После того, как процесс приготовления закончен, измеритель давления показывает определенное давление. Только во время приготовления следующей чашки кофе снова увеличится давление.
Если рычаг группы не сдвинут вниз правильно, горячая вода и осадок могут выливаться из группы при попытке снять держатель для фильтра, это может привести к травмам.

- **Только свежемолотый кофе позволяет достичь оптимальных результатов приготовления кофе, поэтому, используйте профессиональные кофемолки. В нашем ассортименте вы найдете несколько профессиональных и компактных кофемолок.**
- Мы рекомендуем использовать темпер из нержавеющей стали с диаметром 58 мм для оптимального темперования.

6.3 Раздача горячей воды

1 Расположите соответствующий контейнер для воды (с теплоизаляционной ручкой) под диспенсером горячей воды. После того, когда переключите выключатель напряжения в низкую позицию, можете вылить воду (например, для чая), открывая рычаг горячей воды.
2 После пролива воды, включите машину снова. Бойлер наполнится свежей водой автоматически.

Когда машина выключена, можно вылить еще горячей воды.
Однако, выключать машину для пользования водой не обязательно.

Осторожно!
Разместите наконечник диспенсера в контейнер с водой, чтобы избежать повреждения выплесками горячей воды.

6.4 Выпуск пара

С кофемашиной «ECM» серия MECHANIKA и TECHNIKA PROFI DUE , вы можете сгенерировать большое количество пара, чтобы нагреть или взбить пену, молоко или пунш. Это профессиональные и компактные эспрессо кофемашины с возможностью производить большое количество пара. В течение нескольких секунд, вы сможете приготовить молоченую пену. Пожалуйста, обратите внимание на инструкцию ниже. Не кипятите молоко, иначе, приготовление молочной пены станет невозможным.

1 **Важно**: Для лучшего вспенивания перед тем , как взбивать пену из молока, откройте паровой рычаг примерно на 5 секунд , чтобы освободить конденсат из трубки.
2 Погрузите наконечник для пара (на конце парового диспенсера) в жидкость.
3 Приоткройте паровой рычаг.
4 Нагрейте и/ или взбейте жидкость.
5 После вспенивания и нагрева, пустите пар в сливной поднос, чтобы очистить отверстия на паровом наконечнике.

Осторожно!
Всегда держите паровой наконечник под поверхностью жидкости во время нагрева и вспенивания, чтобы не допустить всплесков горячей воды.

Важно
Очищайте паровой наконечник и паровой диспенсер после каждого использования неабразивной влажной тканью.

Осторожно!
Не трогайте паровой диспенсер во время чистки.

7 ЧИСТКА И ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Регулярный и аккуратный уход очень важен для длительного использования и безопасности, связанной с использованием машины.

Осторожно!
Всегда выключайте машину (выключатель напряжения в положении вниз), и отключайте от электросети и оставляйте машину для охлаждения до температуры внешней среды (примерно, на 30 минут) перед чисткой).

7.1 Общая чистка

Ежедневная чистка:
держатель для фильтра, фильтры, емкость для воды, сливной поддон, сливная тарелка сливного поддона, мерная ложка, темпер требует ежедневной очистки. Используйте теплую воду и/или безопасные для еды моющие средства.
Очистите душ и группу в ее нижней части, а также уберите всю видимую грязь без разборки ее на части.

Чистка по необходимости:
Очищайте паровой вентиль и вентиль для горячей воды после каждого использования.

Протрите машину в целом, когда она выключена и остужена.

ⓘ	Для очищения используйте мягкую влажную ткань. Никогда не используйте абразивные или хлорированные моющие средства!

Опустошайте сливной поддон регулярно и не ждите, когда он целиком наполнится.

7.2 Очищение и очищения от жира группы.

Очиститель для группы (в порошке и таблетках) можно приобрести у вашего специализированного дилера. С помощью этого моющего средства, вы можете очень легко очистить группы от грязи и жира. Очищение осуществляется при помощи использования глухого фильтра. Очистка группы таблетками может осуществляться еженедельно. Очистка в порошке более эффективна для отчистки жира и может использоваться с интервалами в две недели или каждую неделю с помощью только половины пакетика.

Следуйте за инструкцией ниже:

1 Нагрейте машину.
2 Пристройте глухой фильтр к держателю для фильтра.
3 Положите чистящую таблетку в держателе для фильтра.
4 Разместите держатель для фильтра в размещение группы.
5 Используйте рычаг группы. Глухой фильтр наполнится водой.
6 Оставьте моющее средство, сместив рычаг группы в позицию посередине. (Не переключайте его в позицию внизу.)
7 Опустите рычаг вниз после примерно 1 минуты. Таким образом, жиры и масла могут быть очищены выливным валиком (цилиндром).
8 Повторите действия, описанные в пунктах 5-7 несколько раз до тех пор, пока только чистая вода не будет выливаться из выливного валика.
9 Вымойте держатель для фильтра и глухой фильтр чистой водой и поместите их на место.
10 Держите рычаг группы примерно 1 минуту, потом верните ее назад в нижнее положение.
11 Сместите держатель для фильтра и повторите действия в пункте 10. После этого, группа готова к использованию.

⚠	**Осторожно!** Остерегайтесь горячих выплесков при чистке группы.

7.3 Сушка бойлера

Машины с использованием емкости для воды

1 Пожалуйста, нагрейте машину пока давление не достигнет примерно 1,25 бар.
2 Выключите машину.
3 Пожалуйста, откройте диспенсер для воды.

Таким образом высушите до 95% объема бойлера.

Машина с использованием соединения с водопроводом

1 Пожалуйста, нагрейте машину до давления равного 1.25 бар.
2 Отключите машину от емкости для воды.
3 Выключите машину.
4 Откройте диспенсер для горячей воды.

ⓘ	**ВАЖНО** Эти Инструкции по декальцификации предназначена для профилактики. Пожалуйста, не делайте этого, если машина уже кальцинирована. В процессе декальцинации машины, известковая накипь может забить некоторый компоненты машины, такие как клапаны, измерительные приборы и другое, принося ущерб вашей кофемашине. В этом случае, пожалуйста, обращайтесь к своему специализированному дилеру. Возможно, должна быть проведена профессиональная декальцинация, которая потребует разборки бойлера и труб.

ⓘ	Ущерб, нанесенный человеку или материалу, вызванному кальцинация на поверхности и внутри машину, не является предметом ответственности производителя. Этот случай не является гарантийным. Пожалуйста, приложите незакрепленные детали машины, такие как держатель для фильтра и сливной поддон, когда высылаете машину для ремонта и технического обслуживания.

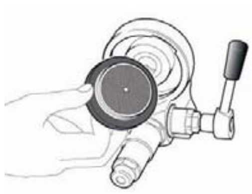
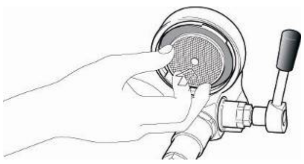
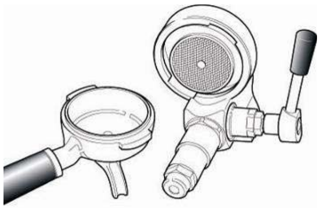
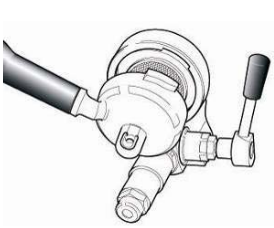
7.4 Техническое обслуживание

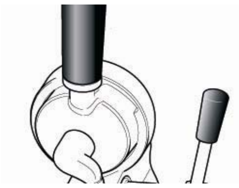
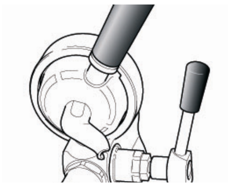
(Если у вас возникнут вопросы, обращайтесь к своему дилеру.)

Замена группы или фильтра (Группа (код номер C449900229) и фильтр (номер кода C519900103) должны заменяться одновременно).

1 Выключите машину (выключатель переведен в позицию «0») и отключен от электричества.
2 Откройте паровой клапан и выпустите пар. Потом снова закройте его.
3 Оставьте машину для охлаждения до комнатной температуры.

Следуйте следующей инструкции:

1 **Возьмите группу** 	**2** **Плоской отверткой подденьте фильтр** 	**3** **Фильтр и уплотнение группы почти вытащено** 
4 **Выньте фильтр и прокладку группы полностью** 	**5** **Новые запасные части должны быть под рукой (скошенный край прокладки группы с надписью ECM сверху)** 	**6** **Очистите группу кистью. Соедините фильтр и прокладку** 
7 **Вставьте фильтр в уплотнение для фильтра.** 	**8** **Вставьте фильтр в держатель для фильтра** 	**9** **Вставьте держатель для фильтра в группу** 

10 **Затем сдвиньте держатель для фильтра до упора**	11 **Поставить держатель для фильтра на место**	12 **Группа готова к использованию**
		

Машина может быть использована снова, как описано на странице 50 в данной Инструкции.

Носик для пара заблокирован
Очистите отверстия для пара в носике для пара осторожно тряпочной или бумажной салфеткой.
Для этой цели, носик для пара можно отвинтить.

ⓘ	**ВАЖНО** Не отвинчивайте маленькую прокладку между носиком для пара и винтом!

Замените носик для пара.

8. ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

8.1 Упаковка

Кофемашины «ECM» серия MECHANIKA и TECHNIKA PROFI DUE поставляются в специальном картоне, защищаются пластиковым покрытием и пеноматериалом.

⚠	**ВНИМАНИЕ!** Храните упаковку в недоступном для детей месте.
ⓘ	**ВАЖНО** Сохраните оригинальную упаковку на случай, если понадобится последующая транспортировка! Не выкидывайте ее!

8.2 Транспорт

ⓘ	• Перевозите машину только в вертикальном положении. Если можно, на паллете. • Не наклоняйте и не переворачивается кофемашину при перевозке. • Не складывайте больше трех машин одного вида. • Не кладите тяжелые предметы на упакованную машину.

8.3 Хранение

ⓘ	• Храните машину упакованной в сухом месте. • Не складывайте больше трех машин одного вида. • Не кладите тяжелые предметы на упакованную машину.

9 УНИЧТОЖЕНИЕ

Отработанное Электрические и Электронное Оборудование, директива № DE69510123

Этот продукт соответствует Директиве Европейского Союза 2002/96/EC, зарегистрирован в соответствии с WEEE (Отработанное Электрические и Электронное Оборудование)

10 СООТВЕТСТВИЕ CE

Продукции соответствует следующим директивам ЕС:
Машина: 2006/42/EC
Низкое напряжение: 2006/95/EC
ЭМС (электромагнитная совместимость): 2004/108/EC
PED: 97/23/EC
EN-директивы: EN 292-1, EN 292-2, EN 60335-1, EN 60335-2-15 or EN 60335-2-75, EN 55014, EN 61000-3, EN 61000-4, ENV 50141, EN 55104

11 НЕПОЛАДОК

Неполадка	Возможная причина	Устранение
Мало или вообще нет крема в кофе.	Степень помола не достаточно тонкая.	Отрегулируйте помол. Темперуйте молотый кофе более тщательно. Уменьшите давление в группе
	Смесь кофе слишком старая.	Используйте свежий кофе
	Слишком много хлора в воде.	Используйте фильтр против хлора.
	Количество молотого кофе недостаточно.	Возьмите правильное количество кофе: используйте примерно 7 -9 грамм кофе на одну чашку.
	Фильтр грязный.	Вымойте группу.
Кофе плохо вытекает, только капля за каплей	Помол слишком тонкий.	Повысьте уровень помола. Темперуйте молотый кофе с меньшей силой. Увеличьте давление в группе
	Слишком много кофе	Используйте примерно 7-9 грамм кофе на одну чашку
Слабое «тело»	Степень помола недостаточно тонкая.	Уменьшите степень помола.
	Старый кофе.	Используйте свежей кофе.
	Количество кофе недостаточно.	Используйте примерно 7 -9 грамм кофе на одну чашку.
	Грязный фильтр.	Помойте фильтр.
Мыло вместо крема	Смесь кофе неправильная.	Используйте другую смесь.
	Степень помола кофе не подходит для смеси кофе	Измените помол кофе (при изменении смеси кофе, необходимо изменить параметры помола).
Машина включена, но машина не работает	Оранжевая кнопка контроля выключена: недостаточно воды в емкости для воды.	Наполните ее водой.
	Вода наполнена, оранжевая кнопка контроля выключена.	Включите/выключите машину. Удостоверьтесь, что поплавок в емкости для воды находится в нужной позиции (Сторона поплавка с магнитом должна быть направлена вовнутрь машины. Сам поплавок должен быть вставлен в магнит в нижней части поплавка).
	Емкость для воды неправильно зафиксирована.	Зафиксируйте ее правильно.

Неполадка	Возможная причина	Устранение
Просачивание воды через держатель фильтра и группу	Фильтр держатель в группе не правильно закреплен.	Зафиксируйте его правильно.
	Разбита прокладка для группы.	Замените ее и фильтр.

Если машина не использовалась долгий период времени, рекомендуется
…вымыть группу (см. инструкцию на стр.52)
…вымыть бойлер. Выключите машину (выключатель должен находиться на отметке «0») и откройте диспенсер горячей воды. Из-за давления в бойлере, вода в бойлере теперь заменяется водой из диспенсера холодной воды. Выключите горячую воду после очистки бойлера. Чтобы снова включить машину, см. главу «Первое использование».

Как взбивать молоко как «бариста»

- При возможности, используйте молоко с содержанием жира от 1.5 до 3,5 %. Можно использовать пастеризованное молоко.
- Используйте кувшин (сделанный из метала) с объемом 0,35 -0,6л. Размер емкости не должен быть слишком большим. Маленькая, но высокая емкость – идеальна.
- Откройте вентиль пара примерно на 5 секунд, чтобы выпустить конденсированную воду и создать сухой пар.
- Наполните 1/3 емкости водой и поднесите ее под насадку для пара. Насадка должна входить в емкость посередине.
- Медленно откройте ручку для пара. Пар пронизывает молоко.
- Держите емкость неподвижно.
- После нескольких секунд вы заметите легкое скручивание молока в емкости, это значит, что вспенивание началось. Двигайте емкость для молока вниз в процессе того, как уровень молока повышается. Насадка для пара должна находиться под поверхностью вспенивающегося молока.
- Внимание: Когда желаемое количество вспененного молока сделано, погрузите насадку для пара полностью в молоко и закройте рычаг пара.

ⓘ	Молочный белок вспенивается при температуре в 77 градусов Цельсия. Если эта температура превышена, молоко больше не пенится.

- Если молоко еще осталось в емкости, оставьте его остывать; оно может быть использовано снова.
- Совет: Когда вспенивание молока закончено, встряхните емкость немного, чтобы дать пузырям молока подняться вверх к поверхности и получить компактную пену.
- После вспенивания молока, выпустите пар в сливной поднос, чтобы избежать блокировки насадки для пара.

12 РЕКОМЕНДУЕМЫЕ АКСЕССУАРЫ

- Глухой фильтр для мойки группы (включен в поставку).
- Моющее средство для чистки с помощью глухого фильтра (имеется у специализированного дилера) (код номер PAV9001034 или 89450)
- Декальцинирующий порошок для регулярной профилактической декальцинации машины (можно приобрести у специализированного дилера) (код номер PAV9001040)

Для приготовления идеального кофе, хорошие кофемашина и кофемолка также важны, как и хороший кофе. Наши профессиональные кофемашины и кофемолки – лучшая основа для достижения лучшего результата.
Подставка для кофемашины может прекрасно дополнить вашу кофемашину и кофемолку.



Кофемолка Casa



Кофемолка Casa Speciale



Подставка



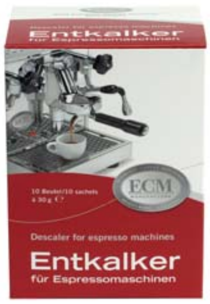
Темпер, плоское или выпуклое основание



Gran Crema



Таблетки для чистки группы





Чистящее средство для группы



Держатель для оборудования



Подставка для темпера

Notizen/ Notes/ Notities/ записки